P 3463

1959

COMITÉ DES FRUITS A CIDRE ET DES PRODUCTIONS CIDRICOLES

42, Rue du Louvre - PARIS - 1er

ÉTUDE TECHNOLOGIQUE

DE

VARIÉTÉS DE POMMES A CIDRE

par

J. TAVERNIER, P. JACQUIN

et leurs Collaborateurs

Station de Recherches Cidricoles de RENNES

(Institut National de la Recherche Agronomique)

TOME I

1959

CENTRE NATIONAL DE RECHERCHES AGRONOMIQUES
SERVICE DE
1 FEV. 1973
DOCUMENTATION
VERSAILLES

ET-1

ETUDE TECHNOLOGIQUE
DE
VARIETES DE POMMES A CIDRE

par

J. TAVERNIER, P. JACQUIN

et

leurs Collaborateurs

Station de Recherches Cidricoles
de Rennes

(Institut National de la Recherche Agronomique)

- TOME I -

INTRODUCTION

Au cours de l'année 1949, le Groupement National Interprofessionnel des Fruits à Cidre et Dérivés, décida d'établir un vaste programme de recherches sur le pommier à cidre.

La réalisation de ce programme fut confiée à l'Institut National de la Recherche Agronomique qui chargea les Stations spécialisées de ses différentes disciplines, d'entreprendre les études prévues, recherches devant nécessairement être poursuivies durant de nombreuses années avant de pouvoir en tirer des résultats valables.

Les études technologiques sur les variétés de pommes à cidre furent confiées à la Station de Recherches Cidricoles de Rennes.

Depuis 1949, des essais de brassage sur de nombreuses variétés de pommes à cidre, dont les moûts et les cidres ont été systématiquement soumis à l'analyse pour en établir la composition exacte, ont été effectués régulièrement au cours de chaque campagne cidricole ; ces travaux étant poursuivis depuis ces dernières années, en accord avec le Comité des Fruits à Cidre et des Productions Cidricoles, organisme qui a succédé au Groupement promoteur de ces études.

Ce sont les résultats de 10 années de travail qui sont rassemblés et présentés dans les deux tomes de cette étude, dont le tirage et la diffusion, sont assurés par les soins du Comité des Fruits à Cidre et des Productions Cidricoles.

- BUT DES RECHERCHES -

Ces essais de brassage et les analyses chimiques établissant la composition du moût et du cidre issus de chacune de ces variétés travaillées séparément, ont pour but de réunir une documentation offrant un intérêt certain pour la Cidrerie Paysanne, comme pour la Cidrerie Industrielle, en apportant des précisions sur :

- la composition chimique exacte du moût et du cidre de chacune des variétés étudiées,
- l'aptitude à la défécation des moûts de ces variétés,
- le repérage, grâce au dosage des matières azotées avant et après défécation des moûts, des variétés spécialement aptes à la fabrication des cidres se conservant naturellement doux,
- le repérage des variétés donnant des moûts riches en matières azotées, et convenant de ce fait, à la fabrication de cidres secs et d'eaux-de-vie de cidre,
- le repérage des variétés acidulées et des variétés aigres destinées à la fabrication des jus de pommes, des concentrés de jus de pommes ou convenant au relèvement de l'acidité malique des cidres doux de pommes douces, de pommes douces-amères et de pommes amères,
- la qualité des cidres obtenus par brassage de variétés séparées et la possibilité d'établir des mélanges ou assortiments de pommes données, pour l'obtention de cidres agréables, bien équilibrés et de bonne conservation.

Enfin, ces études technologiques ont permis, en liaison avec la Station Centrale de Génétique et d'Amélioration des Plantes de Versailles, chargée des études phénologiques et botaniques des variétés de pommes à cidre, l'établissement des listes des variétés de pommes à cidre, recommandées pour les départements de Normandie, de Bretagne et du Maine et Perche, listes fixées par Arrêté du 16 Juin 1958, sur proposition du Comité des Fruits à Cidre et des Productions Cidricoles.

- VARIETES ETUDIEES -

Cette étude porte sur 179 variétés de pommes à cidre, en provenance de 17 départements, les échantillons de fruits ayant été fournis, soit par les Commissions Départementales d'Amélioration des Vergers de Fruits à Cidre, soit directement par des agriculteurs-récoltants, avec garantie d'authenticité des variétés prélevées.

Dans le Tome I de cette étude, se trouvent présentés les résultats analytiques des moûts et des cidres de 84 variétés de pommes à cidre, récoltées dans les 5 départements bretons, la Mayenne, la Sarthe et les Basses-Pyrénées.

Voici la liste de ces 84 variétés :

- 14 variétés récoltées dans les Côtes-du-Nord :

CAHOUA, CAZO JAUNE, CHAPERONNAIS, CHARLES PITRE, CHEVALIER JAUNE, COETQUENTEL, DOUX D'AOUT, DOUX-EVEQUE JAUNE, DOUX NORMAND, JEANNE RENARD, MARIE MENARD, PETIT GARS, PONTCADEUC, VILLEBERY.

- 13 variétés récoltées dans le Finistère :

AVALOU BELEIEN, C'HWERO BRIZ, C'HWERO ROUS, C'HWERO RU, DEUX SOEURS, DOUS BIHAN, KER SIMON, DOUS BLOC'HIC BIHAN, DOUS MOEN, DOUS ROUS BIHAN, DOUX EVEQUE BRIZ, KERMERIEN, PRAT YEOT, STANG RU.

- 23 variétés récoltées dans l'Ille-et-Vilaine :

BEDAN, BAUDIERE, BLANC MOLLET, CHERUBINE, COQUERELLE, DOUX AMER GRIS, DOUX BOUVET, DOUX COURSIER, DOUX CRASSEUX, DOUX FRANÇAIS, DOUX JOSEPH, DOUX LALOUET, FERTILE, FREQUIN ROUGE, GERARD, GROS DOUX, JAUNE DE VITRÉ, MARTIN FESSARD, ORGE PEPIN, PETIT DOUX, PETIT GILET ROUGE DE JANZE, QUEUE TORTE, TESNIERES.

- 6 variétés récoltées dans la Loire-Atlantique :

CHATELET, COCO, DOL (Maltranche), DOUX D'HENRIEUX, PIMENT, POMME DE MIEL.

- 16 variétés récoltées dans le Morbihan :

BINET VIOLET, CAZO GRIS, DOMAINE DU CALVADOS, DOUS GLAZ, DOUS COËT LIGNE, DOUX EVEQUE, DOUX DE LA LAUNETTE, FIL JAUNE, GUILLEVIC, MARTINAIS, PEAU DE CHIEN, PENN CHOPINE, POMME DE MOI, PORTIER, REINE DES POMMES (DOUX GESLIN).

- 3 variétés récoltées dans la Sarthe :

DOUX NORMANDIE, ROUSSE DE LA SARTHE, TARDIVE DE LA SARTHE.

- 4 variétés récoltées dans la Mayenne :

GILET ROUGE, JAMETTE, PETIT DAMELOT, ROBERT DE RENNES.

- 5 variétés récoltées dans les Basses-Pyrénées :

COCO GORIA, MANDO BURUA, MERKALINA, PATZULUA, URDAN ITHURI.

- TECHNIQUE DE FABRICATION -

Chaque brassage a été effectué sur 50 kilos de pommes ayant voyagé en sac, ce qui permet d'obtenir un volume suffisant de jus pour représenter la composition réelle de la variété, et pour entreprendre les essais de défécation et de fermentation, suivis d'une mise en bouteilles.

Dès réception, les différentes variétés sont classées d'après leur état de maturité, et soumises à une garde plus ou moins prolongée, afin d'avoir atteint leur pleine maturité de brassage avant d'entrer en fabrication.

Après lavage et élimination des fruits avariés et des impuretés, les pommes mises en oeuvre sont pesées, passées à la râpe, puis soumises à la pression d'une presse hydraulique Colin, type PH.OOM de 15 tonnes, exerçant une pression de 10 kilos par cm2 de marc. La maie en acier inoxydable est garnie d'une claie de fond, en matière plastique, et les fruits râpés sont montés enveloppés dans des toiles en chlorure de polyvinyle, dites de nylon, chaque lit de râpure étant séparé l'un de l'autre par une claie en treillis d'aluminium.

Chaque pressée est effectuée en 30 minutes, le manomètre montant jusqu'à 200 kilos. Le moût s'écoulant de la presse est recueilli dans un bidon d'aluminium bakélité intérieurement, après avoir abandonné les débris de pulpe folle, entraînés en passant sur un filtre en aluminium.

Chaque moût est pesé pour déterminer le rendement en jus, Un prélèvement de moût, destiné à l'analyse chimique, est effectué aussitôt après.

Chaque moût reçoit ensuite deux additions : une de sels défécants destinés à faciliter et à régulariser sa défécation, constitués, soit par un mélange de 300 milligrammes de carbonate de chaux et de 400 milligrammes de chlorure de sodium par litre de moût, soit par 1 millilitre par litre, d'une solution de chlorure de calcium à 31° Baumé, puis une addition d'anhydride sulfureux, destinée à aseptiser le milieu, à la dose de 50 à 100 milligrammes par litre.

Le moût est ensuite entonné dans une bonbonne de verre nu, de 25 litres de capacité, logée en cave. Après défécation et montée du chapeau, le moût déféqué est soutiré dans une autre bonbonne d'une capacité de 20 litres. Une bonde hydraulique, posée sur le goulot de la bonbonne pleine, isole le cidre en fermentation, de tout contact direct avec l'air de la cave, tout en permettant le dégagement du gaz carbonique issu de la dégradation des sucres, assurée par les levures en activité.

La vitesse de fermentation est contrôlée chaque mois, par une prise de densité. Lorsque celle-ci est stabilisée, soit du fait de la fermentation complète des sucres, soit du fait d'une carence en matières azotées permettant au cidre de conserver une certaine quantité de ses sucres, le cidre est mis en bouteilles qui sont bouchées sans air, et conservées couchées.

Un échantillon du cidre stabilisé est prélevé pour être soumis à l'analyse chimique et à la dégustation.

Tel est le schéma de fabrication qui a été appliqué pour chacune des 179 variétés de pommes à cidre, étudiées et présentées dans cette brochure.

- METHODES ANALYTIQUES -

Voici brièvement indiquées, les méthodes analytiques qui ont été utilisées au laboratoire, pour établir la composition des moûts et des cidres de ces 179 variétés de pommes à cidre :

- Densité à 15°C : Méthode classique par le densimètre de précision.

- Degré réfractométrique : Mesure au réfractomètre de poche O.P.L.

- Extrait sec total : Méthode par évaporation de 10 ml. du liquide à analyser sur spirale de papier, pendant 6 heures à l'étuve à vide à 70° de température.

- Extrait sec réduit : Calculé en retranchant le poids des sucres, diminué de 1 g., de l'extrait sec total.

- Sucres : Méthode polarimétrique classique et Méthode chimique classique de G. BERTRAND, après défécation au sous-acétate de plomb.

- Acidité de titration : Titration à la liqueur de soude N/10 de 5 ml. du liquide à analyser, en dilution aqueuse chaude, en présence de l'indicateur de L.F. BURROUGHS.

- Acidité volatile : Méthode officielle avec l'appareil CAZENAVE-FERRE.

- pH : Mesure à l'électrode à quinhydrone.

- Tanin : Méthode classique de LÖWENTHAL.

- Alcool acquis : Méthode officielle par distillation et aréométrie.

- Alcool en puissance : Calculé par la formule : $\frac{\text{Sucres en g.} - 1\text{ g.}}{17}$

- Matières minérales : Méthode classique par incinération avec reprise des cendres par l'eau.

- Matières azotées : Méthode classique de KJELDAHL.

- Anhydride sulfureux: Méthode classique de RIPPER.

- INTERPRETATION DES RESULTATS -

Les résultats analytiques des moûts et des cidres des différentes variétés de pommes à cidre, présentées dans cette brochure, ne doivent pas être interprétés strictement, car ces chiffres ne représentent pas une valeur absolue.

Ces résultats se rapportent en effet, à des fruits récoltés au cours de 10 années, de 1949 à 1958. Or, ces années se sont différenciées parfois par des conditions météorologiques exceptionnelles ; 1949 et 1951 ayant connu des étés très chauds et secs, alors que 1954 et 1958 se caractérisèrent par des étés froids et pluvieux, aux heures d'insolation très réduites.

Se trouvant sous la dépendance de ces conditions météorologiques, le métabolisme du pommier à cidre se trouve donc, suivant les années,

favorisé ou perturbé, ce qui se répercute, non seulement sur l'importance de la récolte des fruits à cidre, mais encore sur la qualité de cette récolte, le sucre étant de beaucoup l'élément des fruits sujet aux plus fortes fluctuations.

D'une année sur l'autre, le moût d'une variété donnée peut accuser facilement des différences au densimètre, de l'ordre de 5 points, soit 12 grammes de sucre par litre ; en très mauvaise année, 1958 par exemple, la chute de densité par rapport à la normale, atteignit jusqu'à 10 points, soit une perte d'au moins 20 grammes de sucre par litre : nombreux furent les pur jus qui, cette année-là, ne titraient par 5° d'alcool, notamment avec les pommes brassées en début de campagne, et qui de ce fait, ne répondirent pas à la dénomination légale de "cidre".

Dans ces conditions, il convient d'être très prudent dans la comparaison de la richesse en sucre des différentes variétés entre elles, notamment lorsqu'elles n'ont pas été récoltées la même année.

L'introduction, dans les analyses chimiques des moûts, du dosage des matières azotées, avant et après défécation, permet d'obtenir une indication technologique très intéressante.

Si le rapport Matières Azotées/Sucres Totaux d'un moût de pommes après défécation, est inférieur à 0,4, la fermentation de ce moût ne sera pas complète : le cidre obtenu se stabilisera naturellement à une densité d'autant plus élevée, que son rapport sera plus éloigné de 0,4 et pourra donc rester très sucré.

Par contre, si le moût après défécation, présente un rapport Matières Azotées/Sucres Totaux, supérieur à 0,4, la fermentation plus active se poursuivra jusqu'à la dégradation complète des sucres avec comme conséquence, la production d'un cidre sec, totalement désucré.

La pratique du dosage des matières azotées a donc permis :

1°) de classer les pommes à cidre en variétés pauvres en matières azotées ;

2°) de déterminer les variétés spécialement aptes à la fabrication des cidres se conservant naturellement doux par "carence d'azote", et de les différencier des variétés que leur composition azotée prédispose à la fabrication de cidres secs et d'eaux-de-vie de cidre ;

3°) de mettre en évidence, la nécessité de pratiquer la défécation, pour carencer les moûts en matières azotées et obtenir ainsi des cidres se conservant naturellement doux.

Au point de vue technologique, nous avons réparti les variétés de pommes à cidre en 7 grands groupes, les normes suivantes ayant été adoptées pour effectuer ce classement :

1°) - <u>Variétés douces</u> : Acidité de titration du moût, inférieure à 3 grammes, exprimée en acide sulfurique, par litre.
Teneur en tanin du moût, ne dépassant pas 2 grammes par litre.

2°) - Variétés douces-amères : Acidité de titration du moût, inférieure à 3 grammes, exprimée en acide sulfurique, par litre.
Teneur en tanin du moût, comprise entre 2 et 3 grammes par litre.

3°) - Variétés amères : Acidité de titration du moût, inférieure à 3 grammes, exprimée en acide sulfurique, par litre.
Teneur en tanin du moût, supérieure à 3 grammes par litre.

4°) - Variétés acidulées : Acidité de titration du moût, comprise entre 3 et 4,5 grammes, exprimée en acide sulfurique, par litre.
Teneur en tanin du moût, ne dépassant pas 2 grammes par litre.

5°) - Variétés aigres : Acidité de titration du moût, supérieure à 4,5 grammes, exprimée en acide sulfurique, par litre.
Teneur en tanin du moût, ne dépassant pas 2 grammes par litre.

6°) - Variétés aigres-amères : Acidité de titration du moût, supérieure à 4,5 grammes, exprimée en acide sulfurique, par litre.
Teneur en tanin du moût, comprise entre 2 et 3 grammes par litre.

7°) - Variétés amères-aigres : Acidité de titration du moût, supérieure à 4,5 grammes, exprimée en acide sulfurique, par litre.
Teneur en tanin du moût, supérieure à 3 grammes par litre.

La faible teneur en acidité volatile des cidres élaborés, démontre qu'il est facile d'obtenir des cidres parfaitement conservés et exempts de piqûre, en suivant une technique de fermentation et de conservation pratiquée à l'abri de tout contact direct avec l'air extérieur.

Nous espérons que l'étude chimique et technologique de ces variétés de pommes à cidre contribuera à mettre un peu d'ordre parmi les trop nombreuses variétés qui peuplent le verger français de fruits à cidre, qu'elle démontrera l'importance de la question variétale dans la technique de fabrication du cidre et qu'elle permettra, tant à la Cidrerie Paysanne qu'à la Cidrerie Industrielle, d'améliorer encore la qualité de ses cidres pour donner entière satisfaction aux consommateurs restés fidèles à cette boisson régionale, qui peut et doit conquérir une place importante sur le marché national des boissons.

COTES du NORD

Variété : CAHOUA (Variété recommandée)

Origine : Meslay, Plédéliac

ELEMENTS DOSES	Récolte 1950-51	
	Moût	Cidre
Date de brassage	27 Nov. 50	
Date de mise en bouteilles		15 Mai 51
Rendement en litres pour 100 kilos	63,7	
Dégustation.	amer	amer, sec
Densité à 15°C	1052,2	1003,5
Degré réfractométrique à 20°C	12,9	
Extrait sec total en g. par litre	132,7	26,85
Sucres réducteurs en g. par litre	104,2	6,18
Sucres totaux » »	114,2	6,18
Lévulose » »	83,8	5,61
Glucose » »	20,4	0,57
Saccharose » »	7,5	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,74	
Saccharose/Sucres totaux	0,06	
Glucose/Lévulose.	0,24	0,10
Extrait sec réduit en g. par litre	19,5	21,67
pH. à 18°C	3,95	3,85
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre.	1,56	2,45
Acidité volatile » » »		0,24
Acidité fixe » » »	1,56	2,21
Alcool acquis pour 100		6°10
Alcool en puissance »		0°30
Alcool total »		6°4
Tanin en g. par litre	3,40	3,40
Matières minérales en g. par litre	2,32	2,76
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	110,6	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,97	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	88,9	
Azote Sucres totaux, après défécation.	0,79	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		29,40
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est riche en matières azotées. Une légère défécation n'a éliminé que 19% de l'azote, et le rapport Azote/Sucres Totaux reste élevé après cette défécation : de ce fait, la fermentation a été complète et le cidre est désucré.

Variété apte à la fabrication de cidres secs et d'eaux-de-vie.

COTES du NORD

Variété : CAZO JAUNE (Variété recommandée)

Origine : Mahé, La Rivière, Haut Corlay
Arbre N° 23-25 F

ELEMENTS DOSES	Récolte 1950-51	
	Moût	Cidre
Date de brassage	4 Déc. 50	
Date de mise en bouteilles		1er Août 51
Rendement en litres pour 100 kilos	63,3	
Dégustation	acide-amer	acide
Densité à 15°C	1055,0	1025,7
Degré réfractométrique à 20°C	13,0	
Extrait sec total en g. par litre	138,0	75,4
Sucres réducteurs en g. par litre	90,5	47,7
Sucres totaux » »	111,7	47,7
Lévulose » »	63,3	38,76
Glucose » »	27,2	8,94
Saccharose » »	21,3	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,56	
Saccharose/Sucres totaux	0,19	
Glucose/Lévulose	0,43	0,23
Extrait sec réduit en g. par litre	27,3	28,70
pH. à 18°C	2,95	3,40
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	8,47	8,57
Acidité volatile » » »		0,14
Acidité fixe » » »	8,47	8,43
Alcool acquis pour 100		3°5
Alcool en puissance »		2°7
Alcool total »		6°2
Tanin en g. par litre	3,40	3,20
Matières minérales en g. par litre	2,12	2,20
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	42,7	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,38	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	28,0	
Azote Sucres totaux, après défécation	0,25	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		17,5
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété aigre-amère est naturellement pauvre en matières azotées. La clarification du moût, par le bas, a éliminé 34% de l'azote primitif du moût, ramenant le rapport Azote/Sucres/Totaux à 0,25 : de ce fait, la fermentation s'est arrêtée naturellement et le cidre est resté doux.

Variété aigre-amère très intéressante à utiliser en mélange avec des variétés douces ou douces-amères pour relever l'acidité des cidres se conservant naturellement doux.

COTES du NORD

Variété : CHAPERONNAIS (Variété recommandée)

Origine : Beaupied, La Ville Gicquel en Pleudihen
Arbre N° 23 - 2 - A

ELEMENTS DOSES	Récolte 1950-51	
	Moût	Cidre
Date de brassage	23 Oct.50	
Date de mise en bouteilles		1er Août 51
Rendement en litres pour 100 kilos	58,7	
Dégustation.	doux-amer	doux-amer
Densité à 15°C	1055,7	1027,6
Degré réfractométrique à 20°C	13,6	
Extrait sec total en g. par litre	142,57	80,6
Sucres réducteurs en g. par litre	92,12	62,04
Sucres totaux » »	127,87	62,04
Lévulose » »	72,65	50,1
Glucose » »	19,47	11,94
Saccharose » »	34,95	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,57	
Saccharose/Sucres totaux	0,27	
Glucose/Lévulose.	0,26	0,24
Extrait sec réduit en g. par litre	15,7	19,56
pH. à 18°C	4,05	4,23
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre.	1,07	1,47
Acidité volatile » » »		0,12
Acidité fixe » » »	1,07	1,35
Alcool acquis pour 100		3°6
Alcool en puissance »		3°6
Alcool total »		7°2
Tanin en g. par litre	3,24	3,02
Matières minérales en g. par litre	2,06	2,25
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	56,7	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,44	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	28,7	
Azote Sucres totaux, après défécation.	0,26	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		19,6
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est naturellement pauvre en matières azotées. La défécation ayant éliminé 49% des matières azotées, la fermentation du cidre n'a pas été complète et le cidre est resté naturellement doux.

Variété spécialement apte à la fabrication de cidres se conservant naturellement doux.

COTES du NORD

Variété : CHARLES PITRÉ (Variété recommandée)

Origine : Gallée, La Hamelinais à St-André-des-Eaux par Evran

ELEMENTS DOSES	Récolte 1950-51	
	Moût	**Cidre**
Date de brassage	7 Déc. 50	
Date de mise en bouteilles		27 Juin 51
Rendement en litres pour 100 kilos	63,7	
Dégustation.	doux	sec
Densité à 15°C	1051,3	1009,5
Degré réfractométrique à 20°C	12,4	
Extrait sec total en g. par litre	130,4	41,25
Sucres réducteurs en g. par litre	90,0	22,11
Sucres totaux » »	111,7	22,11
Lévulose » »	71,7	20,40
Glucose » »	18,3	1,71
Saccharose » »	21,6	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,64	
Saccharose/Sucres totaux	0,19	
Glucose/Lévulose.	0,25	0,08
Extrait sec réduit en g. par litre	19,7	20,14
pH. à 18°C	4,00	3,83
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre.	1,27	1,64
Acidité volatile » » »		0,17
Acidité fixe » » »	1,27	1,44
Alcool acquis pour 100		5°3
Alcool en puissance »		1°2
Alcool total »		6°5
Tanin en g. par litre	1,60	1,50
Matières minérales en g. par litre	1,79	1,98
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	73,5	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,65	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	44,8	
Azote Sucres totaux, après défécation.	0,42	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		21,0
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est d'une richesse moyenne en azote. Bien que la défécation ait enlevé 38% de l'azote, le rapport Azote/Sucres/Totaux reste légèrement supérieur à 0,4, par suite de la concentration un peu faible du moût, en sucre : de ce fait, le cidre ne conserve plus assez de sucre pour être considéré comme cidre doux.

COTES du NORD

Variété : CHEVALIER JAUNE (Variété recommandée)

Origine : BEAUPIED, La Ville Gicquel en Pleudihen

ELEMENTS DOSES	Récolte 1949-50	
	Moût	Cidre
Date de brassage	14 Nov. 49	
Date de mise en bouteilles		28 Juin 50
Rendement en litres pour 100 kilos	53,4	
Dégustation.	doux-amer	amer-doux
Densité à 15°C	1070,7	1032,5
Degré réfractométrique à 20°C	17,4	
Extrait sec total en g. par litre	179,7	99,54
Sucres réducteurs en g. par litre	122,0	66,1
Sucres totaux » »	150,2	66,1
Lévulose » »	98,6	59,9
Glucose » »	23,4	6,1
Saccharose » »	25,8	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,65	0,90
Saccharose/Sucres totaux	0,17	néant
Glucose/Lévulose.	0,23	0,10
Extrait sec réduit en g. par litre	30,5	34,44
pH. à 18°C	4,07	4,18
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre.	1,52	2,80
Acidité volatile » » »		0,20
Acidité fixe » » »		2,60
Alcool acquis pour 100		4°80
Alcool en puissance »		3°83
Alcool total »		8°63
Tanin en g. par litre	5,48	5,40
Matières minérales en g. par litre	2,75	3,38
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	75,6	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,50	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	40,2	
Azote Sucres totaux, après défécation.	0,29	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		25,9
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est pauvre en matières azotées. La défécation ayant éliminé 46,8% des matières azotées, le rapport Azote/Sucres/Totaux est très nettement inférieur à 0,4 : de ce fait, le cidre s'est stabilisé naturellement avant fermentation complète des sucres.

Variété spécialement apte à la fabrication de cidres se conservant naturellement doux.

COTES du NORD

Variété : COËTQUENTEL (Variété recommandée)

Origine : Beaupied, La Ville Gicquel en Pleudihen

ELEMENTS DOSES	Récolte 1949-50	
	Moût	Cidre
Date de brassage	7 Nov. 49	
Date de mise en bouteilles		30 Mai 50
Rendement en litres pour 100 kilos	60,0	
Dégustation.	doux-amer	amer
Densité à 15°C	1061,2	1008,1
Degré réfractométrique à 20°C	15,0	
Extrait sec total en g. par litre	155,5	42,5
Sucres réducteurs en g. par litre	103,2	19,3
Sucres totaux » »	133,2	19,3
Lévulose » »	85,9	18,5
Glucose » »	17,3	0,86
Saccharose » »	28,5	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,64	0,95
Saccharose/Sucres totaux	0,21	
Glucose/Lévulose.	0,20	0,04
Extrait sec réduit en g. par litre	23,3	24,2
pH. à 18°C	4,15	4,36
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre.	1,20	3,33
Acidité volatile » » »		0,15
Acidité fixe » » »		3,18
Alcool acquis pour 100		7°15
Alcool en puissance »		1°0
Alcool total »		8°15
Tanin en g. par litre	3,32	3,28
Matières minérales en g. par litre	2,55	2,82
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	121,8	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,91	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	79,5	
Azote Sucres totaux, après défécation.	0,60	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		30,8
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est riche en matières azotées. Bien que la défécation ait éliminé 34,7% des matières azotées, le moût est encore suffisamment riche pour poursuivre presque complètement sa fermentation.

COTES du NORD

Variété : DOUX D'AOUT (Variété recommandée)

Origine : Colas, La Baudranière, Saint-Aaron

ELEMENTS DOSES	Récolte 1951-52	
	Moût	Cidre
Date de brassage	18 Oct. 51	
Date de mise en bouteilles		17 Mars 52
Rendement en litres pour 100 kilos	60,0	
Dégustation,	doux	amer
Densité à 15°C	1053,6	1000,3
Degré réfractométrique à 20°C	13,2	
Extrait sec total en g. par litre	134,57	22,4
Sucres réducteurs en g. par litre	96,0	2,97
Sucres totaux » »	116,5	2,97
Lévulose » »	74,8	2,83
Glucose » »	21,2	0,14
Saccharose » »	20,5	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,64	
Saccharose/Sucres totaux	0,17	
Glucose/Lévulose.	0,28	0,05
Extrait sec réduit en g. par litre	19,07	20,43
pH. à 18°C	4,05	3,82
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre.	1,17	1,85
Acidité volatile » » »		0,19
Acidité fixe » » »		1,66
Alcool acquis pour 100		6°5
Alcool en puissance »		néant
Alcool total »		6°5
Tanin en g. par litre	2,26	2,2
Matières minérales en g. par litre	2,38	2,39
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	126,0	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	1,08	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	81,2	
Azote Sucres totaux, après défécation.	0,70	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		32,9
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		96,0

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est riche en matières azotées. Bien que la défécation ait éliminé 35% des matières azotées, le rapport Azote/Sucres/Totaux reste supérieur à 0,4. De ce fait, le cidre a subi une fermentation complète.

Variété à destiner à la fabrication de cidres secs et d'eaux-de-vie.

COTES du NORD

Variété : DOUX EVEQUE JAUNE (Variété recommandée)

Origine : Colas, La Baudranière, Saint-Aaron
Arbre N° 23-12

ELEMENTS DOSES	Récolte 1950-51	
	Moût	Cidre
Date de brassage	25 Oct. 50	
Date de mise en bouteilles		1er Août 51
Rendement en litres pour 100 kilos	63	
Dégustation	doux	doux-amer
Densité à 15°C	1058,6	1016,9
Degré réfractométrique à 20°C	14,3	
Extrait sec total en g. par litre	147,36	61,68
Sucres réducteurs en g. par litre	90,00	37,30
Sucres totaux » »	129,00	37,30
Lévulose » »	72,19	33,0
Glucose » »	17,81	4,3
Saccharose » »	38,60	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,55	
Saccharose/Sucres totaux	0,29	
Glucose/Lévulose	0,24	0,12
Extrait sec réduit en g. par litre	19,36	25,39
pH. à 18°C	4,08	4,35
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	1,12	2,06
Acidité volatile » » »		0,19
Acidité fixe » » »	1,12	1,87
Alcool acquis pour 100		5°1
Alcool en puissance »		2°1
Alcool total »		7°2
Tanin en g. par litre	2,64	2,46
Matières minérales en g. par litre	2,08	2,35
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	76,3	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,59	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	40,6	
Azote Sucres totaux, après défécation	0,32	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		17,5
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est d'une richesse moyenne en matières azotées. La défécation ayant éliminé 46% de l'azote, le rapport Azote/Sucres/Totaux après défécation est inférieur à 0,4 : de ce fait, la fermentation n'a pas été complète et le cidre est resté doux.

COTES du NORD

Variété : DOUX NORMAND (Variété recommandée)

Origine : Sérandour, Haut Corlay

ELEMENTS DOSES	Récolte 1952-53	
	Moût	Cidre
Date de brassage	5 Nov. 52	
Date de mise en bouteilles		26 Juin 53
Rendement en litres pour 100 kilos	65,7	
Dégustation	doux	sec
Densité à 15°C	1049,5	1000,3
Degré réfractométrique à 20°C		
Extrait sec total en g. par litre	125,20	22,9
Sucres réducteurs en g. par litre	90,0	1,38
Sucres totaux » »	105,0	1,38
Lévulose » »	64,2	1,38
Glucose » »	25,8	néant
Saccharose » »	13,9	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,61	
Saccharose/Sucres totaux	0,13	
Glucose/Lévulose	0,40	0,0
Extrait sec réduit en g. par litre	21,2	22,52
pH. à 18°C	4,15	3,75
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	1,42	2,05
Acidité volatile » » »		0,29
Acidité fixe » » »		1,76
Alcool acquis pour 100		6°3
Alcool en puissance »		néant
Alcool total »		6°3
Tanin en g. par litre	1,92	2,0
Matières minérales en g. par litre	2,02	2,2
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	127,4	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	1,21	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	110,6	
Azote Sucres totaux, après défécation	1,07	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		37,8
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		58,8

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est très riche en matières azotées. La défécation n'ayant éliminé que 13% des matières azotées, le rapport Azote/Sucres/Totaux est resté supérieur à 0,4 : de ce fait, la fermentation a été complète et le cidre est devenu sec.

Variété à richesse saccharine un peu faible, ne pouvant convenir qu'à la fabrication de cidres secs.

COTES du NORD

Variété : JEANNE RENARD (Variété recommandée)

Origine : Beaupied, La Ville Gicquel en Pleudihen

ELEMENTS DOSES	Récolte 1949-50	
	Moût	Cidre
Date de brassage	7 Nov. 49	
Date de mise en bouteilles		14 Juin 50
Rendement en litres pour 100 kilos	62,0	
Dégustation	amer	amer
Densité à 15°C	1070,0	1006,8
Degré réfractométrique à 20°C	17,10	
Extrait sec total en g. par litre	178,2	44,78
Sucres réducteurs en g. par litre	104,0	16,0
Sucres totaux » »	152,8	16,0
Lévulose » »	93,5	14,7
Glucose » »	10,5	1,3
Saccharose » »	47,0	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,61	0,86
Saccharose/Sucres totaux	0,30	
Glucose/Lévulose	0,11	0,10
Extrait sec réduit en g. par litre	26,4	29,78
pH. à 18°C	4,28	4,12
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	1,00	3,87
Acidité volatile » » »		0,17
Acidité fixe » » »		3,70
Alcool acquis pour 100		8°10
Alcool en puissance »		0°88
Alcool total »		8°98
Tanin en g. par litre	6,84	6,64
Matières minérales en g. par litre	2,40	2,72
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	91,7	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,60	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre		
Azote Sucres totaux, après défécation		
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		35,7
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est assez riche en matières azotées. Ce moût de pommes n'ayant pas subi la défécation, a conservé la totalité de ses matières azotées : de ce fait, le rapport Azote/Sucres/Totaux étant supérieur à 0,4, la fermentation du cidre a presque été complète.

COTES du NORD

Variété : MARIE MÉNARD (Variété recommandée)

Origine : Cosson, Ploufragan
Arbre N° J.23-31

ELEMENTS DOSES	Récolte 1951-52	
	Moût	Cidre
Date de brassage	3 Déc. 51	
Date de mise en bouteilles		11 Juin 52
Rendement en litres pour 100 kilos	57,4	
Dégustation	amer	amer
Densité à 15°C	1069,6	1011,5
Degré réfractométrique à 20°C	17,0	
Extrait sec total en g. par litre	173,75	54,25
Sucres réducteurs en g. par litre	110,25	16,80
Sucres totaux » »	140,6	16,80
Lévulose » »	84,6	16,80
Glucose » »	25,65	néant
Saccharose » »	29,2	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,60	
Saccharose/Sucres totaux	0,21	
Glucose/Lévulose	0,30	néant
Extrait sec réduit en g. par litre	34,15	38,45
pH. à 18°C	4,07	3,78
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	1,27	2,50
Acidité volatile » » »		0,15
Acidité fixe » » »		2,35
Alcool acquis pour 100		7°5
Alcool en puissance »		9°9
Alcool total »		8°4
Tanin en g. par litre	5,20	5,28
Matières minérales en g. par litre	2,27	2,55
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	119,0	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,84	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	98,7	
Azote Sucres totaux, après défécation	0,73	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		22,4
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		47,0

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est riche en matières azotées. La défécation n'ayant éliminé que 17% des matières azotées, le rapport Azote/Sucres/Totaux est très supérieur à 0,4 malgré une forte richesse saccharine du moût : de ce fait, le cidre s'est stabilisé à faible densité.

Bonne variété destinée de préférence à la fabrication de cidres secs et d'eaux-de-vie de cidre.

COTES du NORD

Variété : PETIT GARS

Origine : Pleudihen - D.S.A. des Côtes-du-Nord

ELEMENTS DOSES	Récolte 1956-57	
	Moût	Cidre
Date de brassage	19 Déc. 56	
Date de mise en bouteilles		16 Sept. 57
Rendement en litres pour 100 kilos	64,9	doux amer
Dégustation.	doux amer	saveur spéciale
Densité à 15°C	1049	1032,0
Degré réfractométrique à 20°C	12,17	
Extrait sec total en g. par litre	126,10	89,04
Sucres réducteurs en g. par litre	102,00	69,85
Sucres totaux » »	109,25	
Lévulose » »	77,93	61,00
Glucose » »	24,07	8,85
Saccharose » »	6,70	
Lévulose/Sucres totaux	0,71	
Saccharose/Sucres totaux	0,06	
Glucose/Lévulose.	0,30	0,14
Extrait sec réduit en g. par litre	17,85	20,19
pH. à 18°C	3,96	3,90
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre.	1,22	1,76
Acidité volatile » » »		0,46
Acidité fixe » » »		1,30
Alcool acquis pour 100		1°90
Alcool en puissance »		4°05
Alcool total »		5°95
Tanin en g. par litre	2,80	2,88
Matières minérales en g. par litre	1,73	2,49
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	38,5	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,35	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	17,5	
Azote Sucres totaux, après défécation.	0,18	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		14,7
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		néant

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est très pauvre en matières azotées. La défécation ayant encore éliminé 54% des matières azotées, le rapport Azote/Sucres/Totaux est très inférieur à 0,4 : de ce fait, la fermentation n'a pas été complète et le cidre est resté naturellement doux.

Variété spécialement apte à la production de cidres se conservant naturellement doux.

COTES du NORD

Variété : PONTCADEUC

Origine : Foueré, Les Champs-Géraux, Pontcadeuc

ELEMENTS DOSES	Récolte 1952-53 Moût	Cidre
Date de brassage	5 Nov. 52	
Date de mise en bouteilles		4 Sept. 53
Rendement en litres pour 100 kilos	62,4	
Dégustation	amertumé	doux amer
Densité à 15°C	1057,7	1023,1
Degré réfractométrique à 20°C		
Extrait sec total en g. par litre	149,65	73,4
Sucres réducteurs en g. par litre	92,50	47,3
Sucres totaux » »	125,50	47,3
Lévulose » »	79,5	43,4
Glucose » »	13,0	3,9
Saccharose » »	30,6	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,64	
Saccharose/Sucres totaux	0,24	
Glucose/Lévulose	0,16	0,09
Extrait sec réduit en g. par litre	25,15	27,1
pH. à 18°C	4,0	3,50
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	2,67	2,89
Acidité volatile » » »		0,22
Acidité fixe » » »		2,67
Alcool acquis pour 100		4°5
Alcool en puissance »		2°7
Alcool total »		7°2
Tanin en g. par litre	3,04	3,04
Matières minérales en g. par litre	2,30	2,75
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	53,2	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,42	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	29,4	
Azote Sucres totaux, après défécation	0,24	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		21,0
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		30,7

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est naturellement pauvre en matières azotées. La défécation ayant encore insolubilisé 44% des matières azotées, le rapport Azote/Sucres/Totaux est inférieur à 0,4 : de ce fait, la fermentation n'a pas été complète et le cidre est resté doux.

Variété spécialement apte à la fabrication de cidres se conservant naturellement doux.

COTES du NORD

Variété : VILLEBÉRY (Variété recommandée)

Origine : Beaupied, La Ville Gicquel, Pleudihen
Arbre N° 23-5 A

ELEMENTS DOSES	Récolte 1950-51	
	Moût	Cidre
Date de brassage	13 Déc. 50	
Date de mise en bouteilles		13 Juil. 51
Rendement en litres pour 100 kilos	58,9	
Dégustation	amer-doux	amer
Densité à 15°C	1061,7	1010,7
Degré réfractométrique à 20°C	15,4	
Extrait sec total en g. par litre	157,1	49,3
Sucres réducteurs en g. par litre	103,0	19,9
Sucres totaux » »	127,8	19,9
Lévulose » »	78,2	17,4
Glucose » »	24,8	2,5
Saccharose » »	22,8	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,61	
Saccharose/Sucres totaux	0,17	
Glucose/Lévulose	0,31	0,14
Extrait sec réduit en g. par litre	30,3	30,40
pH. à 18°C	3,94	3,75
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	1,37	2,20
Acidité volatile » » »		0,20
Acidité fixe » » »	1,37	2,0
Alcool acquis pour 100		6°4
Alcool en puissance »		1°1
Alcool total »		7°5
Tanin en g. par litre	5,12	5,02
Matières minérales en g. par litre	2,0	2,17
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	93,1	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,72	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	74,9	
Azote Sucres totaux, après défécation	0,58	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		28,0
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est riche en matières azotées. La défécation n'ayant enlevé que 19% des matières azotées, le rapport Azote/Sucres/Totaux est resté supérieur à 0,4 : de ce fait, le cidre s'est désucré presque entièrement.

Variété convenant mieux à la fabrication de cidres secs et d'eaux-de-vie, qu'à celle des cidres se conservant naturellement doux.

FINISTERE

Variété : AVALOU BELEIEN (Variété recommandée)

Origine : Ecole d'Agriculture de Bréhoulou

ELEMENTS DOSES	Récolte 1952-53	
	Moût	Cidre
Date de brassage	17 Déc. 52	
Date de mise en bouteilles		21 Sept. 53
Rendement en litres pour 100 kilos	56,3	
Dégustation.	doux	doux
Densité à 15°C	1061,3	1040,2
Degré réfractométrique à 20°C	15,07	
Extrait sec total en g. par litre	155,55	110,7
Sucres réducteurs en g. par litre	104,5	85,8
Sucres totaux » »	132,75	85,8
Lévulose » »	84,30	71,4
Glucose » »	20,20	14,4
Saccharose » »	26,60	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,63	
Saccharose/Sucres totaux	0,20	
Glucose/Lévulose.	0,24	0,20
Extrait sec réduit en g. par litre	23,8	25,9
pH. à 18°C	4,03	3,62
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre.	1,13	1,66
Acidité volatile » » »		0,53
Acidité fixe » » »		1,13
Alcool acquis pour 100		2°5
Alcool en puissance »		4°4
Alcool total »		6°9
Tanin en g. par litre	1,50	1,44
Matières minérales en g. par litre	2,02	2,05
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	44,8	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,34	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	24,5	
Azote Sucres totaux, après défécation.	0,20	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		17,2
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		48,6

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est naturellement pauvre en matières azotées. Après défécation, le rapport Azote/Sucres/Totaux étant très inférieur à 0,4, la fermentation est loin d'avoir été complète, et le cidre s'est stabilisé à très haute densité.

Variété spécialement apte à la fabrication de cidres se conservant naturellement doux.

FINISTERE

Variété : C'HWERO BRIZ (Amère rayée) (Variété recommandée)

Origine : Ch.Rivière, Kerguilavant-en-Fouesnant

ELEMENTS DOSES	Récolte 1949-50	
	Moût	Cidre
Date de brassage	2 Nov. 49	
Date de mise en bouteilles		13 Avr. 50
Rendement en litres pour 100 kilos	58	
Dégustation.	doux-amer	doux-amer
Densité à 15°C	1056	1030,3
Degré réfractométrique à 20°C	13,83	
Extrait sec total en g. par litre	143,4	86,5
Sucres réducteurs en g. par litre	101,2	60,6
Sucres totaux » »	121,0	60,6
Lévulose » »	83,3	59,2
Glucose » »	17,9	1,4
Saccharose » »	19,3	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,69	0,97
Saccharose/Sucres totaux	0,16	
Glucose/Lévulose.	0,21	0,02
Extrait sec réduit en g. par litre	23,4	26,9
pH. à 18°C	3,88	4,00
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre.	1,02	2,54
Acidité volatile » » »		0,64
Acidité fixe » » »		1,90
Alcool acquis pour 100		3°15
Alcool en puissance »		3°50
Alcool total »		6°65
Tanin en g. par litre	3,32	3,32
Matières minérales en g. par litre	2,0	2,20
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	77,0	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,63	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre		
Azote Sucres totaux, après défécation.		
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		19,6
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Bien que ce moût n'ait pas subi une véritable défécation avec montée du chapeau, les lies qui se sont précipitées ont entraîné une certaine proportion de matières azotées, ce qui a permis au cidre de se conserver doux.

Variété spécialement apte à la fabrication de cidres se conservant naturellement doux.

FINISTERE

Variété : C'HWERO ROUS (Variété recommandée)

Origine : Charles Rivière, Kerguilavant, Pleuven

ELEMENTS DOSES	Récolte 1956-57	
	Moût	Cidre
Date de brassage	19 Déc. 56	
Date de mise en bouteilles		11 Juil.57
Rendement en litres pour 100 kilos	64,0	
Dégustation.	amer doux	très amer
Densité à 15°C	1055,4	1014,5
Degré réfractométrique à 20°C	13,57	
Extrait sec total en g. par litre	139,40	54,42
Sucres réducteurs en g. par litre	99,25	33,95
Sucres totaux » »	122,75	
Lévulose » »	67,34	30,21
Glucose » »	31,91	3,74
Saccharose » »	22,10	
Lévulose/Sucres totaux	0,54	
Saccharose/Sucres totaux	0,18	
Glucose/Lévulose.	0,46	0,12
Extrait sec réduit en g. par litre	17,65	21,47
pH. à 18°C	4,07	4,10
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre.	1,32	1,91
Acidité volatile » » »		0,27
Acidité fixe » » »		1,64
Alcool acquis pour 100		5°3
Alcool en puissance »		1°9
Alcool total »		7°2
Tanin en g. par litre	3,84	3,72
Matières minérales en g. par litre	2,28	2,26
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	42,7	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,35	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	37,8	
Azote Sucres totaux, après défécation.	0,31	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		25,9
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		néant

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est pauvre en matières azotées. Bien que la défécation n'ait éliminé que 11% des matières azotées, le rapport Azote/Sucres/Totaux est inférieur à 0,4 : de ce fait, la fermentation n'a pas été complète et le cidre a conservé une certaine quantité de sucre.

Variété apte à la production de cidres se conservant naturellement doux.

FINISTERE

Variété : C'HWERO RU (Amère Rouge) (Variété recommandée)

Origine : J.Le Grevellec, Kercousquet en Clohars-Carnoët

ELEMENTS DOSES	Récolte 1949-50	
	Moût	Cidre
Date de brassage	24 Oct. 49	
Date de mise en bouteilles		21 Juin 50
Rendement en litres pour 100 kilos	63	
Dégustation.	doux amer	doux amer
Densité à 15°C	1054	1027,7
Degré réfractométrique à 20°C	13,26	
Extrait sec total en g. par litre	136,0	81,46
Sucres réducteurs en g. par litre	94,2	61,5
Sucres totaux » »	120,5	61,5
Lévulose » »	83,5	48,6
Glucose » »	10,7	12,9
Saccharose » »	26,2	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,69	0,79
Saccharose/Sucres totaux	0,22	
Glucose/Lévulose.	0,13	0,26
Extrait sec réduit en g. par litre	16,5	20,96
pH. à 18°C	4,35	4,49
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre.	0,83	2,35
Acidité volatile » » »		0,20
Acidité fixe » » »		2,15
Alcool acquis pour 100		3°15
Alcool en puissance »		3°55
Alcool total »		6°70
Tanin en g. par litre	2,72	2,64
Matières minérales en g. par litre	2,0	2,38
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	56,7	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,47	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	41,3	
Azote Sucres totaux, après défécation.	0,34	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		18,9
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété étant naturellement pauvre en matières azotées, la défécation ne lui a enlevé que 27% de l'azote, le rapport Azote/Sucres/Totaux après défécation étant de 0,34, donc inférieur à 0,4, la fermentation du moût n'a pas été complète et le cidre est resté doux.

Variété spécialement apte à la fabrication de cidres se conservant naturellement doux.

FINISTERE

Variété : DEUX SOEURS

Origine : Ascoët, Chapelle du Mur, Plouigneau

ELEMENTS DOSES	Récolte 1951-52	
	Moût	Cidre
Date de brassage	12 Déc. 52	
Date de mise en bouteilles		2 Août 52
Rendement en litres pour 100 kilos	57,7	
Dégustation.	amer	amer
Densité à 15°C	1048,0	1021,3
Degré réfractométrique à 20°C	11,8	
Extrait sec total en g. par litre	120,35	64,4
Sucres réducteurs en g. par litre	97,75	43,3
Sucres totaux » »	102,0	43,3
Lévulose » »	63,9	35,5
Glucose » »	33,85	7,8
Saccharose » »	4,5	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,62	
Saccharose/Sucres totaux	0,04	
Glucose/Lévulose.	0,53	0,20
Extrait sec réduit en g. par litre	19,35	22,10
pH. à 18°C	4,23	3,70
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre.	1,22	1,76
Acidité volatile » » »		0,16
Acidité fixe » » »		1,60
Alcool acquis pour 100		3°25
Alcool en puissance »		2°45
Alcool total »		5°7
Tanin en g. par litre	2,80	2,80
Matières minérales en g. par litre	2,42	2,55
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	39,2	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,38	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	23,8	
Azote Sucres totaux, après défécation.	0,26	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		21,0
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		53,0

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est très pauvre en matières azotées. La défécation ayant éliminé 39,3% des matières azotées, le rapport Azote/Sucres Totaux est très inférieur à 0,4 malgré une richesse saccharine peu élevée du moût. Le cidre s'est donc stabilisé avant fermentation complète.

FINISTERE

Variété : DOUS BIHAN KER SIMON (Variété recommandée)

Origine : Ch.Rivière, Kerguilavant-en-Fouesnant

ELEMENTS DOSES	Récolte 1949-50	
	Moût	Cidre
Date de brassage	28 Nov. 49	
Date de mise en bouteilles		19 Juin 50
Rendement en litres pour 100 kilos	60	
Dégustation	doux	doux
Densité à 15°C	1063,0	1021,9
Degré réfractométrique à 20°C	14,7	
Extrait sec total en g. par litre	157,3	71,1
Sucres réducteurs en g. par litre	106,0	45,5
Sucres totaux » »	137,0	45,5
Lévulose » »	97,5	40,0
Glucose » »	8,5	5,5
Saccharose » »	30,8	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,71	0,87
Saccharose/Sucres totaux	0,22	
Glucose/Lévulose	0,08	0,12
Extrait sec réduit en g. par litre	21,3	26,6
pH. à 18°C	3,72	3,79
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	1,76	3,38
Acidité volatile » » »		0,20
Acidité fixe » » »		3,18
Alcool acquis pour 100		5°7
Alcool en puissance »		2°6
Alcool total »		8°3
Tanin en g. par litre	1,72	1,70
Matières minérales en g. par litre	2,55	3,30
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	59,5	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,43	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	32,2	
Azote Sucres totaux, après défécation	0,23	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		18,2
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est naturellement pauvre en matières azotées, la défécation lui a enlevé 45,8% de l'azote, le rapport Azote/Sucres/Totaux, après défécation, étant de 0,23, donc inférieur à 0,4, la fermentation du moût n'a pas été complète et le cidre est resté doux.

Variété spécialement apte à la fabrication de cidres se conservant naturellement doux.

FINISTERE

Variété : DOUS BLOC'HIG BIHAN (Variété recommandée)

Origine : Ch.Rivière, Kerguilavant-en-Fouesnant

ELEMENTS DOSES	Récolte 1949-50	
	Moût	Cidre
Date de brassage	2 Nov. 49	
Date de mise en bouteilles		14 Avr. 50
Rendement en litres pour 100 kilos	68	
Dégustation.	doux amer	amer
Densité à 15°C	1050,7	1002,3
Degré réfractométrique à 20°C	12,64	
Extrait sec total en g. par litre	129,8	25,9
Sucres réducteurs en g. par litre	99,9	3,9
Sucres totaux » »	112,4	3,9
Lévulose » »	74,9	3,9
Glucose » »	25,0	néant
Saccharose » »	11,2	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,66	1,0
Saccharose/Sucres totaux	0,10	
Glucose/Lévulose.	0,33	
Extrait sec réduit en g. par litre	18,4	23,00
pH. à 18°C	4,20	3,90
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre.	0,88	3,67
Acidité volatile » » »		0,24
Acidité fixe » » »		3,43
Alcool acquis pour 100		6°2
Alcool en puissance »		0°1
Alcool total »		6°3
Tanin en g. par litre	2,68	2,65
Matières minérales en g. par litre	2,10	2,58
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	99,4	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,88	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	63,7	
Azote Sucres totaux, après défécation.	0,6	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		32,2
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est riche en matières azotées, la défécation peu volumineuse n'ayant enlevé que 35,9% des matières azotées, le rapport Azote/Sucres/Totaux est de 0,6, donc supérieur à 0,4, la fermentation est complète et le cidre est devenu sec.

FINISTERE

Variété : DOUS MOËN (Dous Moan) (Variété recommandée)

Origine : J. Le Grevellec, Kercousquet-en-Clohars-Canoët

ELEMENTS DOSES	Récolte 1949-50	
	Moût	Cidre
Date de brassage	27 Oct. 49	
Date de mise en bouteilles		7 Août 50
Rendement en litres pour 100 kilos	49,9	
Dégustation.	doux	doux
Densité à 15°C	1084,2	1052,1
Degré réfractométrique à 20°C	20,16	
Extrait sec total en g. par litre	215,0	147,41
Sucres réducteurs en g. par litre	119,0	101,2
Sucres totaux » »	176,9	101,2
Lévulose » »	100,6	87,7
Glucose » »	18,4	13,5
Saccharose » »	54,4	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,56	0,86
Saccharose/Sucres totaux	0,30	
Glucose/Lévulose.	0,18	0,15
Extrait sec réduit en g. par litre	39,1	47,2
pH. à 18°C	4,18	4,30
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre.	1,76	2,15
Acidité volatile » » »		0,45
Acidité fixe » » »		1,70
Alcool acquis pour 100		3°90
Alcool en puissance »		5°90
Alcool total »		9°80
Tanin en g. par litre	3,12	2,96
Matières minérales en g. par litre	3,62	4,25
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	77,7	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,44	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre		
Azote Sucres totaux, après défécation.		
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		25,7
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est naturellement assez pauvre en matières azotées. Bien que ce moût n'ait pas subi une véritable défécation, les lies qui se sont précipitées ont appauvri le moût en matières azotées : de ce fait, le cidre s'est conservé doux.

Variété d'une richesse saccharine exceptionnelle, spécialement apte à la fabrication de cidres se conservant naturellement doux.

FINISTERE

Variété : DOUS ROUS BIHAN

Origine : J. Le Grevellec, Querrien, Clohars-Canoët

ELEMENTS DOSES	Récolte 1951-52	
	Moût	Cidre
Date de brassage	5 Nov. 51	
Date de mise en bouteilles		11 Juin 52
Rendement en litres pour 100 kilos	62,5	
Dégustation.	doux	amer
Densité à 15°C	1060,1	1006,0
Degré réfractométrique à 20°C	15,0	
Extrait sec total en g. par litre	153,08	36,25
Sucres réducteurs en g. par litre	98,5	14,95
Sucres totaux » »	131,75	14,95
Lévulose » »	84,5	14,95
Glucose » »	14,0	néant
Saccharose » »	31,5	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,64	
Saccharose/Sucres totaux	0,23	
Glucose/Lévulose.	0,16	0,00
Extrait sec réduit en g. par litre	22,33	22,3
pH. à 18°C	4,15	3,95
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre.	2,25	2,52
Acidité volatile » » »		0,20
Acidité fixe » » »		2,32
Alcool acquis pour 100		7°1
Alcool en puissance »		0°8
Alcool total »		7°9
Tanin en g. par litre	2,24	2,10
Matières minérales en g. par litre	2,62	2,87
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	82,0	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,62	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	52,5	
Azote Sucres totaux, après défécation.	0,4	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		28,0
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		66,5

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est assez riche en matières azotées. Malgré une défécation ayant éliminé 36% des matières azotées, le rapport Azote/Sucres/Totaux ne s'abaisse qu'à 0,4 : de ce fait, le cidre ne s'est stabilisé qu'en conservant un peu de densité.

Bonne variété, paraîssant mieux convenir à la fabrication de cidres secs et d'eaux-de-vie.

FINISTERE

Variété : DOUX EVEQUE BRIZ (Dous Eskob Briz)

Origine : Jean Rouat, Tremeillour, Riec-s/Belon

ELEMENTS DOSES	Récolte 1956-57	
	Moût	Cidre
Date de brassage	12 Nov. 56	
Date de mise en bouteilles		4 Sept. 57
Rendement en litres pour 100 kilos	64,6	doux-amer
Dégustation,	doux-amer-tumé	agréable
Densité à 15°C	1062,9	1017,7
Degré réfractométrique à 20°C	15,2	
Extrait sec total en g. par litre	159,50	64,38
Sucres réducteurs en g. par litre	120,00	35,50
Sucres totaux » »	135,50	
Lévulose » »	88,10	35,50
Glucose » »	31,90	2,00
Saccharose » »	15,60	
Lévulose/Sucres totaux	0,65	
Saccharose/Sucres totaux	0,11	
Glucose/Lévulose.	0,36	0,06
Extrait sec réduit en g. par litre	25,00	29,88
pH. à 18°C	4,17	3,73
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre.	1,22	2,74
Acidité volatile » » »		0,12
Acidité fixe » » »		2,62
Alcool acquis pour 100		6°0
Alcool en puissance »		2°0
Alcool total »		8°0
Tanin en g. par litre	3,68	3,76
Matières minérales en g. par litre	2,21	2,06
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	66,5	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,49	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	44,8	
Azote Sucres totaux, après défécation.	0,34	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		25,2
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		néant

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est d'une richesse moyenne en matières azotées. Bien que la défécation n'ait éliminé que 21% des matières azotées, le rapport Azote/Sucres/Totaux est légèrement inférieur à 0,4 : de ce fait, la fermentation n'a pas été complète et le cidre a conservé une certaine quantité de sucre.

Variété apte à la production d'un cidre se conservant naturellement doux.

FINISTERE

Variété : KERMERIEN (Variété recommandée)

Origine : J. Le Grevellec, Kercousquet en Clohars-Carnoët

ELEMENTS DOSES	Récolte 1949-50	
	Moût	Cidre
Date de brassage	24 Oct. 49	
Date de mise en bouteilles		3 Août 50
Rendement en litres pour 100 kilos	61,7	
Dégustation	doux-amer	amer
Densité à 15°C	1070,3	1039,4
Degré réfractométrique à 20°C	17,16	
Extrait sec total en g. par litre	179,0	113,0
Sucres réducteurs en g. par litre	117,5	77,6
Sucres totaux » »	155,6	77,6
Lévulose » »	106,0	70,6
Glucose » »	11,5	7,0
Saccharose » »	30,7	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,68	0,90
Saccharose/Sucres totaux	0,19	
Glucose/Lévulose	0,10	0,10
Extrait sec réduit en g. par litre	24,4	36,4
pH. à 18°C	4,43	4,12
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	0,93	2,25
Acidité volatile » » »		0,35
Acidité fixe » » »		1,90
Alcool acquis pour 100		3°55
Alcool en puissance »		4°50
Alcool total »		8°05
Tanin en g. par litre	4,24	4,10
Matières minérales en g. par litre	3,20	3,53
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	74,2	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,47	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre		
Azote Sucres totaux, après défécation		
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		29,4
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est naturellement assez pauvre en matières azotées. Bien que ce moût n'ait pas subi la défécation, les lies qui se sont précipitées, ont appauvri le moût en matières azotées : de ce fait, le cidre s'est conservé doux.

Variété donnant un cidre très amer, spécialement apte à la fabrication de cidres se conservant naturellement doux.

FINISTERE

Variété : PRAT YEOT (Prad Yeot) (Variété recommandée)

Origine : Y. Le Clec'h, Kerbasguen à Kerfeunteun

ELEMENTS DOSES	Récolte 1952-53	
	Moût	**Cidre**
Date de brassage	1er Déc. 52	
Date de mise en bouteilles		21 Sept. 53
Rendement en litres pour 100 kilos	62,7	
Dégustation.	doux-amer	doux amer
Densité à 15°C	1057,2	1031,5
Degré réfractométrique à 20°C	14,2	
Extrait sec total en g. par litre	146,15	90,7
Sucres réducteurs en g. par litre	103,00	67,76
Sucres totaux » »	124,5	67,76
Lévulose » »	92,2	61,37
Glucose » »	10,80	6,39
Saccharose » »	20,2	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,74	
Saccharose/Sucres totaux	0,16	
Glucose/Lévulose.	0,12	0,10
Extrait sec réduit en g. par litre	22,65	23,94
pH. à 18°C	3,70	3,55
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre.	1,47	1,61
Acidité volatile » » »		0,46
Acidité fixe » » »		1,15
Alcool acquis pour 100		3°0
Alcool en puissance »		3°9
Alcool total »		6°9
Tanin en g. par litre	3,0	2,92
Matières minérales en g. par litre	2,07	1,7
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	45,5	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,36	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	19,6	
Azote Sucres totaux, après défécation.	0,16	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		16,8
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		92,1

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est pauvre en matières azotées. La défécation ayant éliminé 56% des matières azotées, le rapport Azote/Sucres/Totaux est très inférieur à 0,4 : de ce fait, la fermentation n'a pas été complète et le cidre est resté très doux.

Variété spécialement apte à la fabrication de cidres se conservant naturellement doux.

FINISTERE

Variété : STANG RU

Origine : Ch. Rivière, Kerguilavant-en-Fouesnant

ELEMENTS DOSES	Récolte 1952-53	
	Moût	**Cidre**
Date de brassage	13 Janv. 53	
Date de mise en bouteilles		21 Sept. 53
Rendement en litres pour 100 kilos	58,5	
Dégustation	très amer	très amer doux
Densité à 15°C	1056,2	1044,7
Degré réfractométrique à 20°C		
Extrait sec total en g. par litre	144,08	117,7
Sucres réducteurs en g. par litre	105,75	92,5
Sucres totaux » »	122,0	92,5
Lévulose » »	91,9	75,7
Glucose » »	13,9	16,8
Saccharose » »	15,6	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,75	
Saccharose/Sucres totaux	0,12	
Glucose/Lévulose	0,16	0,22
Extrait sec réduit en g. par litre	23,08	26,2
pH. à 18°C	3,70	3,62
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	1,37	1,61
Acidité volatile » » »		0,24
Acidité fixe » » »		1,37
Alcool acquis pour 100		1°3
Alcool en puissance »		5°3
Alcool total »		6°6
Tanin en g. par litre	9,16	8,48
Matières minérales en g. par litre	2,62	2,12
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	38,5	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,32	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	25,2	
Azote Sucres totaux, après défécation	0,22	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		13,3
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est naturellement très pauvre en matières azotées. La défécation ayant encore éliminé 34% des matières azotées, le rapport Azote/Sucres/Totaux est inférieur à 0,4 : de ce fait, la fermentation n'a pas été complète et le cidre est resté très doux.

Variété spécialement apte à la fabrication de cidres se conservant naturellement doux, mais à n'employer qu'en faible proportion dans un mélange, du fait de sa très grande richesse en tanin.

ILLE-et-VILAINE

Variété : BEDAN (Variété recommandée)

Origine : J. Loury, Poprune, Domloup

ELEMENTS DOSES	Récolte 1954-55	
	Moût	Cidre
Date de brassage	10 Janv. 55	
Date de mise en bouteilles		2 Sept. 55
Rendement en litres pour 100 kilos	59,9	
Dégustation	doux	sucré
Densité à 15°C	1061,7	1029,1
Degré réfractométrique à 20°C	14,9	
Extrait sec total en g. par litre	157,15	88,5
Sucres réducteurs en g. par litre	116,5	67,7
Sucres totaux » »	136,5	67,7
Lévulose » »	106,0	59,9
Glucose » »	10,5	7,8
Saccharose » »	18,8	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,7	
Saccharose/Sucres totaux	0,13	
Glucose/Lévulose	0,09	0,12
Extrait sec réduit en g. par litre	21,65	21,8
pH. à 18°C	4,30	4,0
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	1,27	1,96
Acidité volatile » » »		0,63
Acidité fixe » » »		1,33
Alcool acquis pour 100		3°85
Alcool en puissance »		3°6
Alcool total »		7°45
Tanin en g. par litre	1,84	1,92
Matières minérales en g. par litre	2,50	2,43
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	55,3	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,40	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	20,3	
Azote Sucres totaux, après défécation	0,17	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		15,4
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		30,7

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est pauvre en matières azotées. La défécation ayant éliminé 63,3% des matières azotées, le rapport Azote/Sucres/Totaux est très inférieur à 0,4 : de ce fait, la fermentation n'a pas été complète et le cidre est resté doux.

Type de variété BEDAN d'Ille-et-Vilaine, spécialement apte à la fabrication de cidres se conservant naturellement doux.

ILLE-et-VILAINE

Variété : BAUDIERE

Origine : J. JUDEAUX, Le Plessis-en-Thorigné

ELEMENTS DOSES	Récolte 1958-59	
	Moût	Cidre
Date de brassage	12 Fév. 59	
Date de mise en bouteilles		22 Oct. 59
Rendement en litres pour 100 kilos	66,1	
Dégustation.	doux	doux
Densité à 15°C	1046,8	1023,3
Degré réfractométrique à 20°C	11,4	
Extrait sec total en g. par litre	119,85	66,45
Sucres réducteurs en g. par litre	99,85	52,7
Sucres totaux » »	105,75	52,7
Lévulose » »	82,75	49,2
Glucose » »	17,1	3,5
Saccharose » »	7,1	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,78	
Saccharose/Sucres totaux	0,06	
Glucose/Lévulose.	0,20	0,07
Extrait sec réduit en g. par litre	15,1	14,75
pH. à 18°C	3,90	4,5
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre.	1,2	2,65
Acidité volatile » » »		0,79
Acidité fixe » » »		1,86
Alcool acquis pour 100		2°55
Alcool en puissance »		3°1
Alcool total »		5°65
Tanin en g. par litre	1,04	0,96
Matières minérales en g. par litre	2,3	2,3
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	68,6	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,64	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	22,4	
Azote Sucres totaux, après défécation.	0,28	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		16,8
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		15,3

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est assez pauvre en matières azotées ; la défécation ayant éliminé 67,3% de l'azote de ce moût, le rapport Azoté / Sucres/Totaux est très inférieur à 0,4 : de ce fait, la fermentation a été loin d'être complète et le cidre s'est conservé naturellement doux.

Variété apte à la fabrication des cidres se conservant naturellement doux.

ILLE-et-VILAINE

Variété : BLANC MOLLET (Variété recommandée)

Origine : Verger de la Croix-Rouge,
Ecole Nationale d'Agriculture de Rennes

ELEMENTS DOSES	Récolte 1952-53	
	Moût	Cidre
Date de brassage	22 Oct. 52	
Date de mise en bouteilles		4 Sept. 53
Rendement en litres pour 100 kilos	63,2	
Dégustation.	doux-amer	doux-amer
Densité à 15°C	1055,0	1017,8
Degré réfractométrique à 20°C	13,8	
Extrait sec total en g. par litre	138,95	61,8
Sucres réducteurs en g. par litre	100,5	43,56
Sucres totaux » »	120,0	43,56
Lévulose » »	90,8	40,67
Glucose » »	9,7	2,89
Saccharose » »	18,2	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,76	
Saccharose/Sucres totaux	0,15	
Glucose/Lévulose.	0,10	0,07
Extrait sec réduit en g. par litre	19,95	19,24
pH. à 18°C	4,08	3,97
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre.	1,02	2,20
Acidité volatile » » »		0,29
Acidité fixe » » »		1,91
Alcool acquis pour 100		4°7
Alcool en puissance »		2°5
Alcool total »		7°2
Tanin en g. par litre	2,64	2,4
Matières minérales en g. par litre	2,18	2,32
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	39,6	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,33	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	28,7	
Azote Sucres totaux, après défécation.	0,25	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		21,0
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		35,8

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est pauvre en matières azotées. La défécation ayant encore éliminé 28% des matières azotées, le rapport Azote/Sucres/Totaux est très inférieur à 0,4 : de ce fait, le cidre s'est conservé naturellement doux.

Bonne variété de première saison de maturité.

ILLE-et-VILAINE

Variété : CHERUBINE

Origine : Thébault, La Morinais, Piré-sur-Seiche
Arbre N° 4

ELEMENTS DOSES	Récolte 1950-51	
	Moût	Cidre
Date de brassage	8 Nov. 50	
Date de mise en bouteilles		15 Mai 51
Rendement en litres pour 100 kilos	56,4	
Dégustation.	doux	sec
Densité à 15°C	1047,7	999,8
Degré réfractométrique à 20°C	11,7	
Extrait sec total en g. par litre	119,8	20,07
Sucres réducteurs en g. par litre	93,75	1,1
Sucres totaux » »	103,75	1,1
Lévulose » »	66,75	1,1
Glucose » »	27,0	néant
Saccharose » »	9,1	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,63	
Saccharose/Sucres totaux	0,09	
Glucose/Lévulose.	0,40	0,0
Extrait sec réduit en g. par litre	17,05	19,97
pH. à 18°C	4,29	4,2
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre.	1,27	2,45
Acidité volatile » » »		0,17
Acidité fixe » » »	1,27	2,28
Alcool acquis pour 100		5°7
Alcool en puissance »		néant
Alcool total »		5°7
Tanin en g. par litre	1,62	1,76
Matières minérales en g. par litre	3,01	3,10
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	120,4	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	1,16	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre		
Azote Sucres totaux, après défécation.		
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		18,9
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est riche en matières azotées et d'une richesse en sucres un peu faible. N'ayant pas subi la défécation avec montée du chapeau brun, le rapport Azote/Sucres/Totaux est resté élevé : de ce fait, la fermentation s'est poursuivie complètement et le cidre est devenu sec.

ILLE-et-VILAINE

Variété : COQUERELLE (Variété recommandée)

Origine : Bain-de-Bretagne

ELEMENTS DOSES	Récolte 1952-53	
	Moût	Cidre
Date de brassage	20 Oct. 52	
Date de mise en bouteilles		21 Sept. 53
Rendement en litres pour 100 kilos	61,7	
Dégustation.	acidulé	doux-acidulé
Densité à 15°C	1052,4	1029,0
Degré réfractométrique à 20°C	12,37	
Extrait sec total en g. par litre	134,50	84,6
Sucres réducteurs en g. par litre	98,75	58,85
Sucres totaux » »	110,25	58,85
Lévulose » »	95,40	53,76
Glucose » »	3,35	5,09
Saccharose » »	11,20	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,86	
Saccharose/Sucres totaux	0,10	
Glucose/Lévulose.	0,03	0,09
Extrait sec réduit en g. par litre	25,25	26,75
pH. à 18°C	3,15	3,0
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre.	3,43	4,01
Acidité volatile » » »		0,34
Acidité fixe » » »		3,67
Alcool acquis pour 100		2°9
Alcool en puissance »		3°4
Alcool total »		6°3
Tanin en g. par litre	0,94	1,04
Matières minérales en g. par litre	2,27	2,25
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	50,4	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,45	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	21,7	
Azote Sucres totaux, après défécation.	0,21	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		18,9
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		38,4

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété acidulée est naturellement pauvre en matières azotées. La défécation ayant éliminé 56% des matières azotées, le rapport Azote/Sucres/Totaux est inférieur à 0,4 : de ce fait, la fermentation n'a pas été complète et le cidre a conservé une forte teneur en sucre.

Variété acidulée spécialement apte à la fabrication de cidres se conservant naturellement doux.

Variété : DOUX AMER GRIS (Variété recommandée)

Origine : Pacé

ELEMENTS DOSES	Récolte 1952-53	
	Moût	Cidre
Date de brassage	24 Nov. 52	
Date de mise en bouteilles		4 Sept. 53
Rendement en litres pour 100 kilos	62,5	
Dégustation.	doux	amertumé
Densité à 15°C	1056,5	1017,7
Degré réfractométrique à 20°C	13,43	
Extrait sec total en g. par litre	142,75	61,6
Sucres réducteurs en g. par litre	103,5	34,8
Sucres totaux » »	118,25	34,8
Lévulose » »	78,4	32,13
Glucose » »	25,1	2,67
Saccharose » »	13,2	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,66	
Saccharose/Sucres totaux	0,11	
Glucose/Lévulose.	0,32	0,08
Extrait sec réduit en g. par litre	25,5	28,2
pH. à 18°C	3,78	3,60
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre.	1,86	2,69
Acidité volatile » » »		0,31
Acidité fixe » » »		2,38
Alcool acquis pour 100		5°1
Alcool en puissance »		1°98
Alcool total »		7°08
Tanin en g. par litre	2,12	2,08
Matières minérales en g. par litre	2,95	2,77
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	92,4	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,78	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	39,9	
Azote Sucres totaux, après défécation.	0,37	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		28,7
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		61,4

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est assez riche en matières azotées. La défécation ayant insolubilisé 56% des matières azotées, le rapport Azote/Sucres/Totaux est peu inférieur à 0,4 : de ce fait, la fermentation n'a pas été complète et le cidre a conservé une certaine teneur en sucre.

ILLE-et-VILAINE

Variété : DOUX BOUVET (Variété recommandée)

Origine : A. Viel, Les Grands Champs, La Guerche-de-Bretagne

ELEMENTS DOSES	Récolte 1954-55	
	Moût	Cidre
Date de brassage	20 Déc. 54	
Date de mise en bouteilles		2 Sept. 55
Rendement en litres pour 100 kilos	61,3	
Dégustation.	doux	sucré
Densité à 15°C	1053,3	1011,6
Degré réfractométrique à 20°C	13,0	
Extrait sec total en g. par litre	136,1	44,7
Sucres réducteurs en g. par litre	101,2	22,6
Sucres totaux » »	116,5	22,6
Lévulose » »	69,8	22,4
Glucose » »	31,4	0,2
Saccharose » »	15,2	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,59	
Saccharose/Sucres totaux	0,13	
Glucose/Lévulose.	0,45	
Extrait sec réduit en g. par litre	20,6	23,1
pH. à 18°C	4,05	3,7
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre.	1,17	1,71
Acidité volatile » » »		0,46
Acidité fixe » » »		1,25
Alcool acquis pour 100		5°5
Alcool en puissance »		1°3
Alcool total »		6°8
Tanin en g. par litre	1,68	1,76
Matières minérales en g. par litre	1,80	2,05
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	88,9	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,76	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	31,5	
Azote Sucres totaux, après défécation.	0,33	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		21,0
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		46,0

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est d'une richesse moyenne en matières azotées. La défécation ayant éliminé 64,5% des matières azotées, le rapport Azote/Sucres/Totaux est tombé au-dessous de 0,4 : la fermentation n'a pas été complète et le cidre a conservé du sucre.

Variété pouvant convenir à la fabrication de cidres se conservant naturellement doux.

ILLE-et-VILAINE

Variété : DOUX COURSIER

Origine : Gadby, La Morinais en Piré-sur-Seiche

ELEMENTS DOSES	Récolte 1952-53	
	Moût	Cidre
Date de brassage	3 Déc. 52	
Date de mise en bouteilles		20 Août 53
Rendement en litres pour 100 kilos	62,3	
Dégustation	doux	sec
Densité à 15°C	1049,0	1000,4
Degré réfractométrique à 20°C	11,57	
Extrait sec total en g. par litre	122,4	21,5
Sucres réducteurs en g. par litre	90,0	4,5
Sucres totaux » »	105,0	4,5
Lévulose » »	76,4	4,5
Glucose » »	13,6	néant
Saccharose » »	15,8	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,72	
Saccharose/Sucres totaux	0,15	
Glucose/Lévulose	0,17	0,0
Extrait sec réduit en g. par litre	18,4	18,0
pH. à 18°C	3,93	3,95
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	1,47	1,27
Acidité volatile » » »		0,39
Acidité fixe » » »		0,88
Alcool acquis pour 100		6°3
Alcool en puissance »		0°2
Alcool total »		6°5
Tanin en g. par litre	1,40	1,52
Matières minérales en g. par litre	2,90	2,80
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	93,1	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,88	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	54,6	
Azote Sucres totaux, après défécation	0,58	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		27,3
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		43,5

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est assez riche en matières azotées.

Bien que la défécation ait éliminé 41% des matières azotées, le rapport Azote/Sucres/Totaux est supérieur à 0,4 : de ce fait, la fermentation a été complète et le cidre s'est désucré complètement.

Variété ne pouvant convenir qu'à la fabrication de cidres secs.

ILLE-et-VILAINE

Variété : DOUX CRASSEUX (Variété recommandée)

Origine : Sauvée, Le Châtel-en-Pleumeleuc

ELEMENTS DOSES	Récolte 1952-53	
	Moût	Cidre
Date de brassage	15 Déc. 52	
Date de mise en bouteilles		21 Sept.53
Rendement en litres pour 100 kilos	53,5	
Dégustation,	amer	doux-amer
Densité à 15°C	1060,6	1031,8
Degré réfractométrique à 20°C	15,07	
Extrait sec total en g. par litre	155,35	95,85
Sucres réducteurs en g. par litre	123,0	67,7
Sucres totaux » »	131,0	67,7
Lévulose » »	102,7	60,9
Glucose » »	20,3	6,8
Saccharose » »	6,4	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,78	
Saccharose/Sucres totaux	0,05	
Glucose/Lévulose.	0,19	0,11
Extrait sec réduit en g. par litre	25,35	29,15
pH. à 18°C	3,77	3,47
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre.	1,86	2,17
Acidité volatile » » »		0,84
Acidité fixe » » »		1,83
Alcool acquis pour 100		3°7
Alcool en puissance »		3°9
Alcool total »		7°6
Tanin en g. par litre	3,56	3,04
Matières minérales en g. par litre	2,65	2,60
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	49,7	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,41	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	31,5	
Azote Sucres totaux, après défécation.	0,26	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		23,1
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		53,7

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est naturellement pauvre en matières azotées. La défécation ayant permis d'abaisser le taux en azote du moût de 36%, et de ramener le rapport Azote/Sucres/Totaux au-dessous de 0,4, la fermentation n'a pas été complète et le cidre est resté naturellement doux.

Variété spécialement apte à la fabrication de cidres se conservant naturellement doux.

ILLE-et-VILAINE

Variété : DOUX FRANÇAIS (Variété recommandée)

Origine : Th. Giteau, Petite Grange, Drouges

ELEMENTS DOSES	Récolte 1954-55	
	Moût	Cidre
Date de brassage	14 Déc. 54	
Date de mise en bouteilles		2 Sept. 55
Rendement en litres pour 100 kilos	64,7	
Dégustation.	doux-amer	sec, amer
Densité à 15°C	1055,0	1002,4
Degré réfractométrique à 20°C	13,3	
Extrait sec total en g. par litre	138,0	29,35
Sucres réducteurs en g. par litre	99,2	4,3
Sucres totaux » »	115,7	4,3
Lévulose » »	76,8	4,3
Glucose » »	22,4	néant
Saccharose » »	14,1	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,66	
Saccharose/Sucres totaux	0,12	
Glucose/Lévulose.	0,29	
Extrait sec réduit en g. par litre	23,3	26,05
pH. à 18°C	3,9	3,7
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre.	2,45	2,84
Acidité volatile » » »		0,14
Acidité fixe » » »		2,70
Alcool acquis pour 100		6°7
Alcool en puissance »		néant
Alcool total »		6°7
Tanin en g. par litre	3,52	3,60
Matières minérales en g. par litre	2,77	2,92
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	58,1	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,50	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	47,6	
Azote Sucres totaux, après défécation.	0,41	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		21,7
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		51,2

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est pauvre en matières azotées. La défécation ayant éliminé seulement 18,1% des matières azotées, le rapport Azote/Sucres/Totaux reste égal à 0,4 : de ce fait, la fermentation a été complète et le cidre s'est désucré complètement.

Variété apte à la fabrication de cidres secs et d'eaux-de-vie.

ILLE-et-VILAINE

Variété : DOUX JOSEPH (Variété recommandée)

Origine : A. Viel, Les Grands Champs, La Guerche-de-Bretagne

ELEMENTS DOSES	Récolte 1954-55	
	Moût	Cidre
Date de brassage	9 Nov. 54	
Date de mise en bouteilles		2 Sept. 55
Rendement en litres pour 100 kilos	59,6	
Dégustation	amer	doux-amer
Densité à 15°C	1066,8	1018,3
Degré réfractométrique à 20°C	16,3	
Extrait sec total en g. par litre	170,2	63,4
Sucres réducteurs en g. par litre	113,0	36,4
Sucres totaux » »	145,7	36,4
Lévulose » »	82,8	34,0
Glucose » »	30,1	2,4
Saccharose » »	28,7	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,56	
Saccharose/Sucres totaux	0,19	
Glucose/Lévulose	0,36	0,07
Extrait sec réduit en g. par litre	25,5	28,0
pH. à 18°C	3,6	3,5
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	1,61	3,62
Acidité volatile » » »		0,17
Acidité fixe » » »		3,45
Alcool acquis pour 100		6°5
Alcool en puissance »		2°1
Alcool total »		8°6
Tanin en g. par litre	3,92	3,92
Matières minérales en g. par litre	2,20	2,20
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	51,8	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,36	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	35,7	
Azote Sucres totaux, après défécation	0,24	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		20,3
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		41,0

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est naturellement pauvre en matières azotées. La défécation ayant encore éliminé 31% des matières azotées, le rapport Azote/Sucres/Totaux après défécation est inférieur à 0,4 : de ce fait, la fermentation n'a pas été complète et le cidre est resté sucré.

Variété spécialement apte à la fabrication de cidres se conservant naturellement doux.

ILLE-et-VILAINE

Variété : DOUX LALOUET (Variété recommandée)

Origine : Ferme de la Harpe, E.N.A.R.

ELEMENTS DOSES	Récolte 1952-53	
	Moût	Cidre
Date de brassage	24 Nov. 52	
Date de mise en bouteilles		21 Sept. 53
Rendement en litres pour 100 kilos	60,8	
Dégustation.	doux	doux
Densité à 15°C	1050,0	1036,3
Degré réfractométrique à 20°C	12,4	
Extrait sec total en g. par litre	126,85	97,6
Sucres réducteurs en g. par litre	96,5	77,1
Sucres totaux » »	107,5	77,1
Lévulose » »	78,5	66,7
Glucose » »	18,0	10,4
Saccharose » »	9,9	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,72	
Saccharose/Sucres totaux	0,09	
Glucose/Lévulose.	0,16	0,15
	20,35	21,5
Extrait sec réduit en g. par litre	3,68	3,22
pH. à 18°C	1,71	2,25
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre.		0,51
Acidité volatile » » »		1,74
Acidité fixe » » »		
Alcool acquis pour 100		1°7
Alcool en puissance »		4°4
Alcool total »		6°1
Tanin en g. par litre	2,20	2,0
Matières minérales en g. par litre	2,05	2,04
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	28,0	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,26	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	22,4	
Azote Sucres totaux, après défécation.	0,23	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		14,0
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		43,5

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est pauvre en matières azotées. Bien que la défécation n'ait éliminé que 20% des matières azotées, le rapport Azote/Sucres/Totaux a été abaissé au-dessous de 0,4 : de ce fait, la fermentation n'a pas été complète et le cidre est resté très doux.

Variété spécialement apte à la fabrication de cidre se conservant naturellement doux.

ILLE-et-VILAINE

Variété : FERTILE

Origine : Sauvée à Pleumeleuc

ELEMENTS DOSES	Récolte 1952-53 Moût	Cidre
Date de brassage	23 Oct. 52	
Date de mise en bouteilles		4 Sept. 53
Rendement en litres pour 100 kilos	61,8	
Dégustation	doux	doux
Densité à 15°C	1045,0	1017,8
Degré réfractométrique à 20°C		
Extrait sec total en g. par litre	113,0	57,8
Sucres réducteurs en g. par litre	84,75	42,56
Sucres totaux » »	96,75	42,56
Lévulose » »	77,45	40,97
Glucose » »	7,30	1,59
Saccharose » »	11,8	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,8	
Saccharose/Sucres totaux	0,12	
Glucose/Lévulose	0,09	0,03
Extrait sec réduit en g. par litre	17,25	16,24
pH. à 18°C	4,0	4,0
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	0,93	1,86
Acidité volatile » » »		0,39
Acidité fixe » » »		1,47
Alcool acquis pour 100		3°2
Alcool en puissance »		2°5
Alcool total »		5°7
Tanin en g. par litre	1,36	1,28
Matières minérales en g. par litre	2,02	1,85
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	29,2	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,41	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	19,6	
Azote Sucres totaux, après défécation	0,21	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		16,8
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		38,4

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est pauvre en matières azotées. La défécation ayant insclubilisé 50% des matières azotées, le rapport Azoté/Sucres/Totaux est inférieur à 0,4 : de ce fait, la fermentation n'a pas été complète et le cidre a conservé une certaine douceur.

ILLE-et-VILAINE

Variété : FREQUIN ROUGE (variété recommandée)

Origine : J. Tual, Venton, Visseiche

ELEMENTS DOSES	Récolte 1954-55	
	Moût	Cidre
Date de brassage	27 Déc. 54	
Date de mise en bouteilles		2 Sept. 55
Rendement en litres pour 100 kilos	58,4	
Dégustation	Doux-amer	amer
Densité à 15°C	1062	1006,3
Degré réfractométrique à 20°C	15,1	
Extrait sec total en g. par litre	157,6	41,25
Sucres réducteurs en g. par litre	105,7	10,5
Sucres totaux » »	127,5	10,5
Lévulose » »	74,0	9,0
Glucose » »	31,7	1,5
Saccharose » »	21,6	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,58	
Saccharose/Sucres totaux	0,17	
Glucose/Lévulose	0,42	0,16
Extrait sec réduit en g. par litre	31,1	31,75
pH. à 18°C	3,80	3,60
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	2,7	3,03
Acidité volatile » » »		0,36
Acidité fixe » » »		2,67
Alcool acquis pour 100		7°5
Alcool en puissance »		0°55
Alcool total »		8°05
Tanin en g. par litre	2,48	2,16
Matières minérales en g. par litre	2,67	3,07
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	83,6	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,65	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	63,0	
Azote Sucres totaux, après défécation	0,50	34,3
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		92,1
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est d'une richesse moyenne en matières azotées. Bien que la défécation ait éliminé 24,6% des matières azotées, le rapport Azote/Sucres/Totaux reste supérieur à 0,4 : de ce fait, la fermentation a été presque complète et le cidre n'a conservé que très peu de sucre.

Variété apte à la fabrication de cidres secs et d'eaux-de-vie.

ILLE-et-VILAINE

Variété : GERARD

Origine : J. JUDEAUX à Thorigné

ELEMENTS DOSES	Récolte 1957-58	
	Moût	Cidre
Date de brassage	19 Déc. 57	
Date de mise en bouteilles		5 Sept. 58
Rendement en litres pour 100 kilos	59,6	
Dégustation.	doux sucré	amer
Densité à 15°C	1066,7	1019,5
Degré réfractométrique à 20°C	16,0	
Extrait sec total en g. par litre	171,82	71,73
Sucres réducteurs en g. par litre	111,75	35,76
Sucres totaux » »	144,75	35,76
Lévulose » »	88,0	35,16
Glucose » »	23,75	0,60
Saccharose » »	30,4	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,61	
Saccharose/Sucres totaux	0,21	
Glucose/Lévulose.	0,27	0,02
Extrait sec réduit en g. par litre	27,07	36,97
pH. à 18°C	4,10	4,0
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre.	1,82	2,45
Acidité volatile » » »		0,78
Acidité fixe » » »		1,67
Alcool acquis pour 100		5°7
Alcool en puissance »		2°0
Alcool total »		7°7
Tanin en g. par litre	2,72	2,96
Matières minérales en g. par litre	3,20	2,27
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	84,0	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,57	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	36,4	
Azote Sucres totaux, après défécation.	0,28	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		28,7
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est assez riche en matières azotées, mais la défécation ayant éliminé 56% de l'azote, le rapport Azote/Sucres/Totaux est très nettement inférieur à 0,4 : de ce fait, la fermentation de ce cidre n'a pas été complète et le cidre est resté doux.

Bonne variété, riche en sucres, spécialement apte à la fabrication des cidres se conservant naturellement doux.

ILLE-et-VILAINE

Variété : GROS DOUX

Origine : J. Loury, Poprune, Domloup

ELEMENTS DOSES	Récolte 1954-55	
	Moût	Cidre
Date de brassage	20 Déc. 54	
Date de mise en bouteilles		2 Sept. 55
Rendement en litres pour 100 kilos	62,8	
Dégustation	doux	sec
Densité à 15°C	1053,8	1001,1
Degré réfractométrique à 20°C	13,2	
Extrait sec total en g. par litre	136,35	22,1
Sucres réducteurs en g. par litre	105,0	2,3
Sucres totaux » »	118,2	2,3
Lévulose » »	82,2	2,3
Glucose » »	22,8	néant
Saccharose » »	11,5	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,69	
Saccharose/Sucres totaux	0,09	
Glucose/Lévulose	0,27	
Extrait sec réduit en g. par litre	19,15	20,8
pH. à 18°C	4,0	3,45
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	1,61	2,33
Acidité volatile » » »		0,17
Acidité fixe » » »		2,16
		6°9
Alcool acquis pour 100		néant
Alcool en puissance »		6°9
Alcool total »		
Tanin en g. par litre	1,04	1,12
Matières minérales en g. par litre	2,05	2,25
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	79,8	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,67	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	42,7	
Azote Sucres totaux, après défécation	0,37	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		17,5
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		64,0

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est d'une richesse moyenne en matières azotées. Bien que la défécation ait éliminé 46,5% des matières azotées, le rapport Azote/Sucres/Totaux est resté trop voisin de 0,4 : la fermentation a été complète et le cidre s'est désucré.

Variété apte à la fabrication de cidres secs et d'eaux-de-vie de cidre.

ILLE-et-VILAINE

Variété : JAUNE DE VITRÉ (Variété recommandée)

Origine : Coudray à Moligné-en-Domagné

ELEMENTS DOSES	Récolte 1952-53	
	Moût	Cidre
Date de brassage	12 Jan. 53	
Date de mise en bouteilles		20 Août 53
Rendement en litres pour 100 kilos	51,5	
Dégustation	acide	sec, acide
Densité à 15°C	1069,8	1007,1
Degré réfractométrique à 20°C		
Extrait sec total en g. par litre	178,55	45,3
Sucres réducteurs en g. par litre	102,0	9,9
Sucres totaux » »	147,25	9,9
Lévulose » »	73,50	6,8
Glucose » »	28,50	3,1
Saccharose » »	44,50	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,50	
Saccharose/Sucres totaux	0,30	
Glucose/Lévulose	0,38	0,45
Extrait sec réduit en g. par litre	32,30	36,4
pH. à 18°C	3,25	3,5
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	5,88	5,68
Acidité volatile » » »		0,19
Acidité fixe » » »		5,49
Alcool acquis pour 100		8°1
Alcool en puissance »		0°5
Alcool total »		8°6
Tanin en g. par litre	1,80	1,6
Matières minérales en g. par litre	4,35	3,87
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	77,0	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,52	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	67,9	
Azote Sucres totaux, après défécation	0,46	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		35,0
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		69,0

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété aigre est d'une richesse moyenne en matières azotées. La défécation n'ayant insolubilisé que 11% des matières azotées, le rapport Azote/Sucres/Totaux est légèrement supérieur à 0,4 : de ce fait, la fermentation a été presque complète et le cidre n'a conservé que peu de sucre.

Variété aigre intéressante pour relever notamment l'acidité des cidres secs de pommes douces, douces-amères et amères. Apte à la fabrication des jus de pommes et des concentrés de jus de pommes.

ILLE-et-VILAINE

Variété : MARTIN-FESSARD (Variété recommandée)

Origine : J. Loury, Poprune, Domloup

ELEMENTS DOSES	Récolte 1954-55	
	Moût	Cidre
Date de brassage	6 Déc. 54	
Date de mise en bouteilles		2 Sept. 55
Rendement en litres pour 100 kilos	60,8	
Dégustation	doux-amer	amer
Densité à 15°C	1077,5	1010,2
Degré réfractométrique à 20°C	18,44	
Extrait sec total en g. par litre	194,6	42,7
Sucres réducteurs en g. par litre	156,0	21,6
Sucres totaux » »	173,2	21,6
Lévulose » »	118,8	21,4
Glucose » »	37,2	néant
Saccharose » »	16,7	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,76	
Saccharose/Sucres totaux	0,09	
Glucose/Lévulose	0,31	
Extrait sec réduit en g. par litre	22,4	22,1
pH. à 18°C	4,2	4,1
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	2,10	2,89
Acidité volatile » » »		0,17
Acidité fixe » » »		2,72
Alcool acquis pour 100		9°1
Alcool en puissance »		1°2
Alcool total »		10°3
Tanin en g. par litre	4,40	4,56
Matières minérales en g. par litre	2,85	3,0
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	58,4	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,34	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	50,7	
Azote Sucres totaux, après défécation	0,29	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		33,6
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		40,9

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est naturellement pauvre en matières azotées. Bien que la défécation n'ait éliminé que 13% de l'azote total, le rapport Azote/Sucres/Totaux est inférieur à 0,4 : la fermentation du cidre a été cependant assez loin et le cidre n'a conservé que peu de sucre.

ILLE-et-VILAINE

Variété : ORGE-PEPIN

Origine : Thibault, La Morinais, Piré-sur-Seiche

ELEMENTS DOSES	Récolte 1950-51	
	Moût	Cidre
Date de brassage	23 Oct. 50	
Date de mise en bouteilles		15 Mai 51
Rendement en litres pour 100 kilos	64,8	légèrement
Dégustation.	doux acidulé	doux, acidulé
Densité à 15°C	1041,6	1013,6
Degré réfractométrique à 20°C	10,0	
Extrait sec total en g. par litre	102,32	44,54
Sucres réducteurs en g. par litre	76,6	28,0
Sucres totaux » »	89,5	28,0
Lévulose » »	62,5	25,5
Glucose » »	14,1	2,5
Saccharose » »	13,7	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,69	
Saccharose/Sucres totaux	0,15	
Glucose/Lévulose.	0,22	0,10
Extrait sec réduit en g. par litre	13,8	17,54
pH. à 18°C	3,56	3,67
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre.	3,38	2,89
Acidité volatile » » »		0,17
Acidité fixe » » »	3,38	2,72
Alcool acquis pour 100		3°3
Alcool en puissance »		1°6
Alcool total »		4°9
Tanin en g. par litre	1,36	1,30
Matières minérales en g. par litre	2,45	2,80
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	51,8	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,57	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	32,2	
Azote Sucres totaux, après défécation.	0,38	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		17,5
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est pauvre en matières azotées, mais pauvre également en sucres. Bien que la défécation ait éliminé 37% de l'azote, le rapport Azote/Sucres/Totaux n'est que très légèrement inférieur à 0,4, du fait de la faible richesse saccharine du moût : la fermentation s'est donc poursuivie assez loin et le cidre est resté peu sucré.

ILLE-et-VILAINE

Variété : PETIT DOUX

Origine : Sauvée, Le Châtel-en-Pleumeleuc

ELEMENTS DOSES	Récolte 1952-53	
	Moût	Cidre
Date de brassage	10 déc. 52	
Date de mise en bouteilles		20 Août 53
Rendement en litres pour 100 kilos	62,5	
Dégustation	doux	amertumé
Densité à 15°C	1052,6	1010,5
Degré réfractométrique à 20°C	13,41	
Extrait sec total en g. par litre	134,3	45,4
Sucres réducteurs en g. par litre	96,0	30,03
Sucres totaux » »	121,0	30,03
Lévulose » »	77,0	27,4
Glucose » »	19,0	2,63
Saccharose » »	26,0	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,63	
Saccharose/Sucres totaux	0,21	
Glucose/Lévulose	0,24	0,09
Extrait sec réduit en g. par litre	14,30	16,37
pH. à 18°C	4,30	4,15
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	0,68	1,61
Acidité volatile » » »		0,42
Acidité fixe » » »		1,19
Alcool acquis pour 100		5°4
Alcool en puissance »		1°7
Alcool total »		7°1
Tanin en g. par litre	1,16	1,28
Matières minérales en g. par litre	2,12	2,35
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	70,7	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,58	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	42,7	
Azote Sucres totaux, après défécation	0,40	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		29,4
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		64,0

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est assez pauvre en matières azotées. La défécation ayant insolubilisé 39% des matières azotées, le rapport Azote/Sucres/Totaux est de 0,4 ; la fermentation n'a pas été tout à fait complète et le cidre a conservé une certaine douceur.

ILLE-et-VILAINE

Variété : PETIT GILET ROUGE DE JANZE (Variété recommandée)

Origine : F. Butault, à Nouvoitou

ELEMENTS DOSES	Récolte 1952-53	
	Moût	Cidre
Date de brassage	26 Nov. 52	
Date de mise en bouteilles		4 Sept. 53
Rendement en litres pour 100 kilos	57,6	
Dégustation.	aigre	très acide
Densité à 15°C	1061,8	1012,8
Degré réfractométrique à 20°C	14,89	
Extrait sec total en g. par litre	156,95	58,0
Sucres réducteurs en g. par litre	96,50	23,8
Sucres totaux » »	123,25	23,8
Lévulose » »	82,7	20,6
Glucose » »	13,8	3,2
Saccharose » »	27,2	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,67	
Saccharose/Sucres totaux	0,22	
Glucose/Lévulose.	0,16	0,15
Extrait sec réduit en g. par litre	34,70	35,2
pH. à 18°C	3,00	3,25
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre.	8,18	7,98
Acidité volatile » » »		0,22
Acidité fixe » » »		7,76
Alcool acquis pour 100		6°1
Alcool en puissance »		1°3
Alcool total »		7°4
Tanin en g. par litre	2,12	1,52
Matières minérales en g. par litre	2,93	2,90
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	55,3	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,45	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	45,5	
Azote Sucres totaux, après défécation.	0,37	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		16,8
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		53,7

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété aigre est pauvre en matières azotées. La défécation ayant insolubilisé 17% des matières azotées, le rapport Azote/Sucres/Totaux est voisin de 0,4 : ce qui a permis à ce cidre de conserver une vingtaine de grammes de sucre par litre.

Variété aigre, très intéressante à utiliser en mélange avec des pommes douces et douces-amères pour relever l'acidité malique des cidres doux.

Apte à la fabrication des jus de pommes et des concentrés de jus de pommes.

ILLE-et-VILAINE

Variété : QUEUE TORTE (Doux Devault, Doux Raillé) (Variété recommandée)

Origine : Thébault, La Morinais, Piré-sur-Seiche
Arbre N° 7

ELEMENTS DOSES	Récolte 1950-51	
	Moût	Cidre
Date de brassage	25 Oct. 50	
Date de mise en bouteilles		27 Juin 51
Rendement en litres pour 100 kilos	60,9	
Dégustation.	doux	lég.doux
Densité à 15°C	1060,2	1009,3
Degré réfractométrique à 20°C	14,8	
Extrait sec total en g. par litre	151,10	45,35
Sucres réducteurs en g. par litre	92,1	21,6
Sucres totaux » »	134,2	21,6
Lévulose » »	70,8	20,8
Glucose » »	21,3	0,8
Saccharose » »	42,1	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,52	
Saccharose/Sucres totaux	0,31	
Glucose/Lévulose.	0,30	0,04
Extrait sec réduit en g. par litre	17,9	24,75
pH. à 18°C	4,13	4,35
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre.	1,81	2,69
Acidité volatile » » »		0,34
Acidité fixe » » »	1,81	2,35
Alcool acquis pour 100		6°5
Alcool en puissance »		1°2
Alcool total »		7°7
Tanin en g. par litre	1,92	1,90
Matières minérales en g. par litre	2,87	2,88
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	83,3	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,61	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	65,1	
Azote Sucres totaux, après défécation.	0,53	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		23,8
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est riche en matières azotées. Malgré une bonne défécation, le moût n'a perdu que 21% de son azote primitif : de ce fait, le rapport Azote/Sucres/Totaux est resté supérieur à 0,4 et le cidre n'a conservé que peu de sucre.

ILLE-et-VILAINE

Variété : TESNIERES (Variété recommandée)

Origine : F. Butault, à Nouvoitou

ELEMENTS DOSES	Récolte 1952-53	
	Moût	Cidre
Date de brassage	1er Déc. 52	
Date de mise en bouteilles		4 Août 53
Rendement en litres pour 100 kilos	55,4	
Dégustation.	acidulé	douceâtre
Densité à 15°C	1067,3	1018,7
Degré réfractométrique à 20°C	16,26	
Extrait sec total en g. par litre	172,05	69,0
Sucres réducteurs en g. par litre	106,5	46,2
Sucres totaux » »	155,25	46,2
Lévulose » »	95,0	42,02
Glucose » »	11,5	4,18
Saccharose » »	47,7	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,61	
Saccharose/Sucres totaux	0,30	
Glucose/Lévulose.	0,07	0,1
Extrait sec réduit en g. par litre	17,80	23,8
pH. à 18°C	3,30	3,85
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre.	3,53	2,35
Acidité volatile » » »		0,44
Acidité fixe » » »		1,91
Alcool acquis pour 100		6°5
Alcool en puissance »		2°6
Alcool total »		9°1
Tanin en g. par litre	1,56	1,36
Matières minérales en g. par litre	2,30	2,0
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	65,1	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,42	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	48,3	
Azote Sucres totaux, après défécation.	0,31	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		25,2
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		28,1

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété acidulée est naturellement pauvre en matières azotées. La défécation ayant insolubilisé 25% des matières azotées, le rapport Azote/Sucres/Totaux est inférieur à 0,4 : de ce fait, la fermentation n'a pas été complète et le cidre est resté doux.

Variété acidulée intéressante pour relever l'acidité des cidres se conservant naturellement doux, de pommes douces, douces-amères et amères.

Apte à la fabrication des jus de pommes.

LOIRE - ATLANTIQUE

Variété : CHATELET

Origine : Branchereau, Joué-sur-Erdre
Arbre N° 45-38

ELEMENTS DOSES	Récolte 1950-51	
	Moût	Cidre
Date de brassage	6 Nov. 50	
Date de mise en bouteilles		15 Mai 51
Rendement en litres pour 100 kilos	58,4	
Dégustation.	acidulé	acide vineux
Densité à 15°C	1056,8	1003,7
Degré réfractométrique à 20°C	14,0	
Extrait sec total en g. par litre	143,2	32,2
Sucres réducteurs en g. par litre	88,5	8,67
Sucres totaux » »	122,4	8,67
Lévulose » »	71,3	7,32
Glucose » »	17,2	1,35
Saccharose » »	32,3	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,58	
Saccharose/Sucres totaux	0,26	
Glucose/Lévulose.	0,24	0,18
Extrait sec réduit en g. par litre	21,8	24,53
pH. à 18°C	3,44	3,73
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre.	4,42	3,52
Acidité volatile » » »		0,34
Acidité fixe » » »	4,42	3,18
Alcool acquis pour 100		6°7
Alcool en puissance »		0°4
Alcool total »		7°1
Tanin en g. par litre	1,0	1,0
Matières minérales en g. par litre	3,42	3,48
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	135,1	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	1,10	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	119,0	
Azote Sucres totaux, après défécation.	0,97	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		40,6
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété aigre est très riche en matières azotées. Une défécation peu importante n'a enlevé que 11% de l'azote primitif du moût. Le rapport Azote/Sucres/Totaux étant très supérieur à 0,4, le cidre a fermenté complètement et est devenu sec.

Variété acidulée apte à la fabrication du jus de pommes et du concentré de jus de pommes.

LOIRE - ATLANTIQUE

Variété : COCO (Variété recommandée)

Origine : Ventroux, Saint-Martin-des-Landes
Arbre N° 45-12

ELEMENTS DOSES	Récolte 1950-51 Moût	Cidre
Date de brassage	13 Déc. 50	
Date de mise en bouteilles		27 Juin 51
Rendement en litres pour 100 kilos	61,4	
Dégustation	acide	acide
Densité à 15°C	1057,8	1022,8
Degré réfractométrique à 20°C	13,8	
Extrait sec total en g. par litre	144,5	72,6
Sucres réducteurs en g. par litre	103,7	48,07
Sucres totaux » »	121,0	48,07
Lévulose » »	84,6	43,12
Glucose » »	19,1	4,95
Saccharose » »	16,8	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,69	
Saccharose/Sucres totaux	0,13	
Glucose/Lévulose	0,22	0,11
Extrait sec réduit en g. par litre	24,5	25,53
pH. à 18°C	3,33	3,50
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	5,86	5,30
Acidité volatile » » »		0,24
Acidité fixe » » »	5,86	5,06
Alcool acquis pour 100		4°1
Alcool en puissance »		2°8
Alcool total »		6°9
Tanin en g. par litre	1,76	1,68
Matières minérales en g. par litre	2,78	3,02
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	49,0	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,40	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	40,6	
Azote Sucres totaux, après défécation	0,32	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		18,2
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété aigre est naturellement pauvre en matières azotées. Se clarifiant sans subir de véritable défécation, le rapport Azote/Sucres/Totaux est inférieur à 0,4. De ce fait, la fermentation n'est pas complète et le cidre se conserve doux.

Variété apte à la fabrication du jus de pommes et du concentré de jus de pommes.

Peut être également utilisée pour relever l'acidité malique des cidres se conservant naturellement doux.

LOIRE - ATLANTIQUE

Variété : DOL ou Maltranche (Variété recommandée)

Origine : Ségaud, Châteaubriant
Arbre N° 45-10

ELEMENTS DOSES	Récolte 1950-51	
	Moût	Cidre
Date de brassage	15 Jan. 51	
Date de mise en bouteilles		27 Juin 51
Rendement en litres pour 100 kilos	61,2	
Dégustation.	acidulé	sec, acidulé
Densité à 15°C	1040,0	1002,7
Degré réfractométrique à 20°C	9,6	
Extrait sec total en g. par litre	96,3	23,4
Sucres réducteurs en g. par litre	74,8	7,92
Sucres totaux » »	82,2	7,92
Lévulose » »	56,7	6,98
Glucose » »	18,1	0,34
Saccharose » »	8,2	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,69	
Saccharose/Sucres totaux	0,10	
Glucose/Lévulose.	0,31	0,13
Extrait sec réduit en g. par litre	15,1	16,48
pH. à 18°C	3,52	3,80
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre.	3,18	3,50
Acidité volatile » » »		0,19
Acidité fixe » » »	3,18	3,31
Alcool acquis pour 100		4°3
Alcool en puissance »		0°4
Alcool total »		4°7
Tanin en g. par litre	0,76	0,70
Matières minérales en g. par litre	2,29	2,51
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	63,0	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,71	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	25,9	
Azote Sucres totaux, après défécation.	0,38	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		15,4
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété acidulée est pauvre en matières azotées, mais pauvre en sucres également. N'ayant pas subi de défécation, les lies en se déposant ont éliminé 58% de l'azote primitif, mais la richesse saccharine insuffisante du moût maintient le rapport Azote/Sucres/Totaux trop voisin de 0,4 : de ce fait, la fermentation a été pratiquement complète.

Variété apte à la fabrication du jus de pommes.

LOIRE - ATLANTIQUE

Variété : DOUX D'HENRIEUX

Origine : Dahiez à Fégréac

ELEMENTS DOSES	Récolte 1953-54	
	Moût	Cidre
Date de brassage	5 Janv. 54	
Date de mise en bouteilles		20 Sept. 54
Rendement en litres pour 100 kilos	64,3	
Dégustation	doux	presque sec
Densité à 15°C	1053,3	1006,0
Degré réfractométrique à 20°C	13,0	
Extrait sec total en g. par litre	134,6	34,4
Sucres réducteurs en g. par litre	96,0	16,89
Sucres totaux » »	116,5	16,89
Lévulose » »	80,9	12,28
Glucose » »	15,1	4,51
Saccharose » »	18,6	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,69	
Saccharose/Sucres totaux	0,15	
Glucose/Lévulose	0,18	0,37
Extrait sec réduit en g. par litre	19,1	18,51
pH. à 18°C	4,10	3,90
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	1,66	2,40
Acidité volatile » » »		0,88
Acidité fixe » » »		1,52
Alcool acquis pour 100		6°0
Alcool en puissance »		0°9
Alcool total »		6°9
Tanin en g. par litre	1,28	1,30
Matières minérales en g. par litre	2,77	3,13
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	42,7	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,37	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	35,7	
Azote Sucres totaux, après défécation	0,3	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		17,5
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		43,5

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est pauvre en matières azotées. La défécation n'a enlevé que 16% des matières azotées, mais le rapport Azote/Sucres/Totaux est inférieur à 0,4. Pourtant la fermentation a été presque complète, le cidre n'ayant conservé que peu de sucre : ce fait doit être attribué à une forme d'azote particulièrement assimilable par la levure.

Variété à réserver pour la fabrication de cidres secs.

LOIRE - ATLANTIQUE

Variété : PIMENT

Origine : Branchereau, Joué-sur-Erdre
Arbre N° 45-17

ELEMENTS DOSES	Récolte 1950-51	
	Moût	Cidre
Date de brassage	6 Nov. 50	
Date de mise en bouteilles		27 Juin 51
Rendement en litres pour 100 kilos	62,4	
Dégustation	acide	acide
Densité à 15°C	1062,1	1013,0
Degré réfractométrique à 20°C	15,2	
Extrait sec total en g. par litre	154,6	49,40
Sucres réducteurs en g. par litre	102,5	25,74
Sucres totaux » »	133,7	25,74
Lévulose » »	76,9	21,0
Glucose » »	25,6	4,74
Saccharose » »	31,3	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,57	
Saccharose/Sucres totaux	0,23	
Glucose/Lévulose	0,33	0,22
Extrait sec réduit en g. par litre	21,9	24,66
pH. à 18°C	3,23	3,40
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	6,02	5,92
Acidité volatile » » »		0,24
Acidité fixe » » »	6,02	5,68
Alcool acquis pour 100		6°4
Alcool en puissance »		1°4
Alcool total »		7°8
Tanin en g. par litre	0,96	0,80
Matières minérales en g. par litre	3,22	3,64
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	123,2	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,92	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	93,8	
Azote Sucres totaux, après défécation	0,70	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		32,9
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Cette variété est riche en matières azotées. Une légère défécation n'a éliminé que 23% de l'azote primitif du moût ; malgré un rapport Azote/Sucres/Totaux après défécation, très supérieur à 0,4, la fermentation n'a pas été complète et le cidre a conservé une certaine douceur : ceci indiquerait que les matières azotées de cette variété sont sous une forme difficilement assimilable pour la levure.

Variété spécialement apte à la fabrication du concentré de jus de pommes et du jus de pommes.

Variété : POMME DE MIEL

Origine : Dahiez à Fégréac

ELEMENTS DOSES	Récolte 1953-54 Moût	Cidre
Date de brassage	5 Jan. 54	
Date de mise en bouteilles		20 Sept. 54
Rendement en litres pour 100 kilos	65,3	
Dégustation.	doux	sec
Densité à 15°C	1060,3	999,4
Degré réfractométrique à 20°C	14,85	
Extrait sec total en g. par litre	156,15	22,88
Sucres réducteurs en g. par litre	91,0	1,38
Sucres totaux » »	136,5	1,38
Lévulose » »	60,0	
Glucose » »	31,0	
Saccharose » »	42,8	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,43	
Saccharose/Sucres totaux	0,31	
Glucose/Lévulose.	0,51	
Extrait sec réduit en g. par litre	20,65	22,5
pH. à 18°C	4,40	4,15
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre.	0,93	1,56
Acidité volatile » » »		0,36
Acidité fixe » » »		1,20
Alcool acquis pour 100		7°9
Alcool en puissance »		néant
Alcool total »		7°9
Tanin en g. par litre	1,6	1,68
Matières minérales en g. par litre	2,27	2,45
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	91,0	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,66	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	74,2	
Azote Sucres totaux, après défécation.	0,55	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		37,8
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		51,2

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est riche en matières azotées. Bien que la défécation ait éliminé 18,4% des matières azotées, le rapport Azote/Sucres/Totaux est resté supérieur à 0,4 : de ce fait, la fermentation a été complète et le cidre est devenu sec.

Variété à réserver pour la fabrication des cidres secs.

Variété : BINET VIOLET (Variété recommandée)

Origine : Ecole d'Agriculture de Ploërmel
Arbre N° 57 - A - 19

ELEMENTS DOSES	Récolte 1953-54	
	Moût	Cidre
Date de brassage	25 Jan. 54	
Date de mise en bouteilles		20 Sept. 54
Rendement en litres pour 100 kilos	53,5	
Dégustation.	doux	doux
Densité à 15°C	1070,6	1022,5
Degré réfractométrique à 20°C	17,3	
Extrait sec total en g. par litre	182,95	80,25
Sucres réducteurs en g. par litre	139,25	45,1
Sucres totaux » »	147,5	45,1
Lévulose » »	101,76	41,0
Glucose » »	37,49	4,0
Saccharose » »	7,7	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,68	
Saccharose/Sucres totaux	0,05	
Glucose/Lévulose.	0,36	0,08
Extrait sec réduit en g. par litre	36,45	36,15
pH. à 18°C	4,20	3,40
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre.	0,93	2,45
Acidité volatile » » »		0,49
Acidité fixe » » »		1,96
Alcool acquis pour 100		6°5
Alcool en puissance »		2°5
Alcool total »		9°0
Tanin en g. par litre	2,72	2,56
Matières minérales en g. par litre	1,87	2,15
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	98,7	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,67	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	32,2	
Azote Sucres totaux, après défécation.	0,24	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		19,6
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		38,4

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est riche en matières azotées. La défécation ayant éliminé 67,3% des matières azotées, le rapport Azote/Sucres/Totaux est très inférieur à 0,4 : de ce fait, la fermentation n'a pas été complète et le cidre s'est stabilisé doux naturellement.

Variété d'élite, spécialement apte à la fabrication de cidres doux, mais à brasser très tard en saison (4° saison de maturité).

M O R B I H A N

Variété : CAZO GRIS

Origine : Le Priol à Kercadec, Baud

ELEMENTS DOSES	Récolte 1952-53	
	Moût	Cidre
Date de brassage	19 Nov. 52	
Date de mise en bouteilles		4 Sept. 53
Rendement en litres pour 100 kilos	69,3	
Dégustation	aigre	aigre
Densité à 15°C	1049,7	1015,8
Degré réfractométrique à 20°C	11,94	
Extrait sec total en g. par litre	124,7	47,4
Sucres réducteurs en g. par litre	91,6	26,84
Sucres totaux » »	107,5	26,84
Lévulose » »	70,1	24,67
Glucose » »	21,5	2,17
Saccharose » »	15,8	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,64	
Saccharose/Sucres totaux	0,14	
Glucose/Lévulose	0,30	0,08
Extrait sec réduit en g. par litre	18,2	21,6
pH. à 18°C	2,92	3,15
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	6,91	6,66
Acidité volatile » » »		0,44
Acidité fixe » » »		6,22
Alcool acquis pour 100		4°4
Alcool en puissance »		1°5
Alcool total »		5°9
Tanin en g. par litre	2,48	2,16
Matières minérales en g. par litre	1,87	2,2
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	40,6	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,38	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	39,2	
Azote Sucres totaux, après défécation	0,37	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		19,6
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		43,5

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété aigre est pauvre en matières azotées. Bien que la défécation minime qu'il a subie n'ait pas insolubilisé de matières azotées, le rapport Azote/Sucres/Totaux est très légèrement inférieur à 0,4 : de ce fait, la fermentation n'a pas été complète et le cidre a conservé une certaine douceur.

Variété aigre pouvant être utilisée pour relever l'acidité des cidres doux de pommes douces, douces-amères ou amères.

Spécialement apte à la fabrication des jus de pommes et des concentrés de jus de pommes.

M O R B I H A N

Variété : DOMAINES DU CALVADOS

Origine : Ecole d'Agriculture de Ploërmel
Arbre N° 57 - H - 11

ELEMENTS DOSES	Récolte 1953-54	
	Moût	Cidre
Date de brassage	30 Nov. 53	
Date de mise en bouteilles		20 Sept. 54
Rendement en litres pour 100 kilos	51,2	
Dégustation.	doux	doux - amer
Densité à 15°C	1068,1	1022,6
Degré réfractométrique à 20°C	16,75	
Extrait sec total en g. par litre	174,4	78,15
Sucres réducteurs en g. par litre	127,5	50,40
Sucres totaux » »	147,5	50,40
Lévulose » »	97,7	46,60
Glucose » »	29,8	3,80
Saccharose » »	22,0	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,66	
Saccharose/Sucres totaux	0,15	
Glucose/Lévulose.	0,30	0,08
Extrait sec réduit en g. par litre	27,9	28,75
pH. à 18°C	3,75	3,60
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre.	1,56	1,91
Acidité volatile » » »		0,29
Acidité fixe » » »		1,62
Alcool acquis pour 100		5°6
Alcool en puissance »		2°9
Alcool total »		8°5
Tanin en g. par litre	3,60	3,60
Matières minérales en g. par litre	1,77	1,93
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	71,4	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,48	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	53,9	
Azote Sucres totaux, après défécation.	0,37	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		17,5
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		79,0

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est d'une richesse moyenne en matières azotées. La défécation ayant éliminé 24,5% des matières azotées, le rapport Azote/Sucres/Totaux est légèrement inférieur à 0,4 : de ce fait, la fermentation n'a pas été complète et le cidre est resté doux naturellement.

Variété d'élite convenant à la fabrication de cidres se conservant naturellement doux.

M O R B I H A N

Variété : DOUS GLAZ

Origine : Le Priol, Kercadec, Baud

ELEMENTS DOSES	Récolte 1952-53	
	Moût	Cidre
Date de brassage	19 Nov. 52	
Date de mise en bouteilles		20 Août 53
Rendement en litres pour 100 kilos	65,2	
Dégustation.	doux	doux
Densité à 15°C	1052,6	1013,5
Degré réfractométrique à 20°C	12,57	
Extrait sec total en g. par litre	131,9	51,85
Sucres réducteurs en g. par litre	98,5	27,61
Sucres totaux » »	111,7	27,61
Lévulose » »	79,2	26,4
Glucose » »	19,3	1,21
Saccharose » »	12,2	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,70	
Saccharose/Sucres totaux	0,10	
Glucose/Lévulose.	0,24	0,04
Extrait sec réduit en g. par litre	21,2	25,24
pH. à 18°C	3,85	3,75
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre.	1,42	1,96
Acidité volatile » » »		0,83
Acidité fixe » » »		1,13
Alcool acquis pour 100		5°0
Alcool en puissance »		1°5
Alcool total »		6°5
Tanin en g. par litre	1,48	1,44
Matières minérales en g. par litre	2,10	2,22
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	62,3	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,53	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	42,7	
Azote Sucres totaux, après défécation.	0,41	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		58,8
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		81,9

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est relativement pauvre en azote. La défécation ayant insolubilisé 31% des matières azotées, le rapport Azote/Sucres/Totaux est égal à 0,4 : de ce fait, la fermentation n'a pas été complète et le cidre a conservé une certaine douceur.

M O R B I H A N

Variété : DOUS COËT LIGNE (Dous Koad Lign) (Variété recommandée)

Origine : Le Priol, Kercadec-en-Baud
Arbre N° 2

ELEMENTS DOSES	Récolte 1950-51	
	Moût	Cidre
Date de brassage	20 Nov. 50	
Date de mise en bouteilles		13 Août 51
Rendement en litres pour 100 kilos	56,3	
Dégustation.	doux	doux
Densité à 15°C	1063,8	1037,7
Degré réfractométrique à 20°C	16,0	
Extrait sec total en g. par litre	162,5	105,87
Sucres réducteurs en g. par litre	98,8	83,6
Sucres totaux » »	146,2	83,6
Lévulose » »	75,7	65,07
Glucose » »	23,1	18,53
Saccharose » »	45,2	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,51	
Saccharose/Sucres totaux	0,30	
Glucose/Lévulose.	0,30	0,21
Extrait sec réduit en g. par litre	17,3	23,27
pH. à 18°C	3,73	3,90
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre.	1,27	1,87
Acidité volatile » » »		0,47
Acidité fixe » » »	1,27	1,40
Alcool acquis pour 100		2°9
Alcool en puissance »		4°9
Alcool total »		7°8
Tanin en g. par litre	1,70	1,58
Matières minérales en g. par litre	2,04	2,02
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	63,0	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,43	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	25,9	
Azote Sucres totaux, après défécation.	0,20	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		18,9
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est naturellement pauvre en matières azotées. La défécation ayant éliminé 58% de l'azote primitif du moût, le rapport Azote/Sucres/Totaux, après défécation, est très inférieur à 0,4 : de ce fait, la fermentation s'est arrêtée bien avant disparition complète des sucres et le cidre a conservé une forte teneur en sucres.

Variété spécialement apte à la fabrication de cidres se conservant naturellement doux.

Variété : DOUX EVEQUE (Variété recommandée)

Origine : Ecole d'Agriculture de Ploërmel
Arbre N° 57 - H - 8

ELEMENTS DOSES	Récolte 1953-54	
	Moût	Cidre
Date de brassage	28 Oct. 53	
Date de mise en bouteilles		20 Sept. 54
Rendement en litres pour 100 kilos	64,4	
Dégustation.	doux	doux amer
Densité à 15°C	1051,8	1016,3
Degré réfractométrique à 20°C	12,68	
Extrait sec total en g. par litre	131,05	57,35
Sucres réducteurs en g. par litre	95,25	38,72
Sucres totaux » »	113,0	38,72
Lévulose » »	68,2	34,40
Glucose » »	27,05	4,32
Saccharose » »	20,7	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,6	
Saccharose/Sucres totaux	0,18	
Glucose/Lévulose.	0,39	0,12
Extrait sec réduit en g. par litre	19,03	19,63
pH. à 18°C	3,65	3,75
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre.	1,52	1,76
Acidité volatile » » »		0,36
Acidité fixe » » »		1,40
Alcool acquis pour 100		4°6
Alcool en puissance »		2°2
Alcool total »		6°8
Tanin en g. par litre	1,98	2,16
Matières minérales en g. par litre	2,15	1,99
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	44,8	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,39	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	24,5	
Azote Sucres totaux, après défécation.	0,23	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		17,5
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		60,0

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est pauvre en matières azotées. La défécation ayant éliminé 45,3% des matières azotées, le rapport Azote/Sucres/Totaux est inférieur à 0,4 : de ce fait, la fermentation n'a pas été complète et le cidre s'est conservé doux.

Variété pouvant convenir à la fabrication de cidres se conservant naturellement doux.

Variété : DOUX GESLIN (Reine des Pommes) (Variété recommandée)

Origine : Ecole d'Agriculture de Ploërmel
Arbre N° 331

ELEMENTS DOSES	Récolte 1953-54	
	Moût	Cidre
Date de brassage	21 Déc. 53	
Date de mise en bouteilles		20 Sept. 54
Rendement en litres pour 100 kilos	56,7	
Dégustation.	doux amer	doux amer
Densité à 15°C	1066,6	1033,4
Degré réfractométrique à 20°C	16,4	
Extrait sec total en g. par litre	171,75	99,25
Sucres réducteurs en g. par litre	127,5	73,44
Sucres totaux » »	148,5	73,44
Lévulose » »	93,2	60,87
Glucose » »	34,2	12,57
Saccharose » »	18,6	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,62	
Saccharose/Sucres totaux	0,12	
Glucose/Lévulose.	0,36	0,20
Extrait sec réduit en g. par litre	24,25	26,81
pH. à 18°C	3,70	3,55
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre.	1,66	1,87
Acidité volatile » » »		0,17
Acidité fixe » » »		1,70
Alcool acquis pour 100		4°2
Alcool en puissance »		4°3
Alcool total »		8°5
Tanin en g. par litre	4,72	4,80
Matières minérales en g. par litre	2,40	2,47
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	37,1	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,24	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	29,4	
Azote Sucres totaux, après défécation.	0,20	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		21,0
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		48,0

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est très pauvre en matières azotées. La défécation ayant encore éliminé 20,7% des matières azotées, le rapport Azote/Sucres/Totaux est très inférieur à 0,4 : de ce fait, la fermentation n'a pas été complète et le cidre s'est conservé très doux.

Variété d'élite spécialement apte à la fabrication des cidres se conservant naturellement doux.

M O R B I H A N

Variété : DOUX DE LA LAUNETTE (Launette Jaune) Variété recommandée)

Origine : Ecole d'Agriculture de Ploërmel

ELEMENTS DOSES	Récolte 1950-51	
	Moût	Cidre
Date de brassage	22 Nov. 50	
Date de mise en bouteilles		13 Août 51
Rendement en litres pour 100 kilos	57,2	
Dégustation.	doux amer	amer-doux
Densité à 15°C	1067,5	1027,5
Degré réfractométrique à 20°C	16,7	
Extrait sec total en g. par litre	174,1	89,90
Sucres réducteurs en g. par litre	123,7	58,85
Sucres totaux » »	146,7	58,85
Lévulose » »	101,4	54,73
Glucose » »	22,3	4,12
Saccharose » »	23,3	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,69	
Saccharose/Sucres totaux	0,15	
Glucose/Lévulose.	0,22	0,07
Extrait sec réduit en g. par litre	28,4	32,05
pH. à 18°C	3,88	3,97
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre.	1,81	2,35
Acidité volatile » » »		0,36
Acidité fixe » » »	1,81	1,99
Alcool acquis pour 100		4°6
Alcool en puissance »		3°4
Alcool total »		8°0
Tanin en g. par litre	5,28	5,02
Matières minérales en g. par litre	2,41	2,45
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	59,5	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,40	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	36,4	
Azote Sucres totaux, après défécation.	0,25	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		23,8
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est pauvre en matières azotées. La défécation ayant éliminé 38% de l'azote primitif du moût, le rapport Azote/Sucres/Totaux est très inférieur, après défécation à 0,4 : de ce fait, la fermentation n'a pas été complète et le cidre est resté doux.

Variété spécialement apte à la fabrication de cidres se conservant naturellement doux.

M O R B I H A N

Variété : FIL JAUNE (Variété recommandée)

Origine : Cadudal, Le Parco-en-Auray

ELEMENTS DOSES	Récolte 1949-50	
	Moût	Cidre
Date de brassage	30 Nov. 49	
Date de mise en bouteilles		14 Juin 50
Rendement en litres pour 100 kilos	65,0	
Dégustation	acidulé	acidulé pâle
Densité à 15°C	1063,8	1004,4
Degré réfractométrique à 20°C	15,4	
Extrait sec total en g. par litre	160,3	36,60
Sucres réducteurs en g. par litre	99,2	13,40
Sucres totaux » »	141,0	13,40
Lévulose » »	81,7	11,20
Glucose » »	17,5	2,20
Saccharose » »	39,0	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,57	0,83
Saccharose/Sucres totaux	0,27	
Glucose/Lévulose	0,21	0,20
Extrait sec réduit en g. par litre	20,3	24,2
pH. à 18°C	3,50	3,69
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	3,38	4,35
Acidité volatile » » »		0,12
Acidité fixe » » »		4,23
Alcool acquis pour 100		7°85
Alcool en puissance »		0°70
Alcool total »		8°55
Tanin en g. par litre	1,0	1,0
Matières minérales en g. par litre	2,85	3,48
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	77,0	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,54	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre		
Azote Sucres totaux, après défécation		
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		23,1
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est assez pauvre en matières azotées. Ce moût de pommes aigres n'ayant pas subi la défécation, a conservé la totalité de ses matières azotées : de ce fait, le rapport Azote/Sucres/Totaux étant supérieur à 0,4, la fermentation a été presque complète.

M O R B I H A N

Variété : GOUIHANNEC

Origine : Le Priol, Kercadec-en-Baud
Arbre N° 202

ELEMENTS DOSES	Récolte 1950-51	
	Moût	Cidre
Date de brassage	7 Déc. 50	
Date de mise en bouteilles		27 Juin 51
Rendement en litres pour 100 kilos	62,2	
Dégustation.	doux acidulé	acidulé
Densité à 15°C	1049,0	1012,2
Degré réfractométrique à 20°C	11,7	
Extrait sec total en g. par litre	124,9	44,66
Sucres réducteurs en g. par litre	82,7	24,20
Sucres totaux » »	106,0	24,20
Lévulose » »	67,0	23,18
Glucose » »	15,7	1,02
Saccharose » »	23,0	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,63	
Saccharose/Sucres totaux	0,21	
Glucose/Lévulose.	0,23	0,04
Extrait sec réduit en g. par litre	19,9	21,46
pH. à 18°C	3,30	3,57
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre.	4,80	3,82
Acidité volatile » » »		0,19
Acidité fixe » » »	4,80	3,63
Alcool acquis pour 100		4°6
Alcool en puissance »		1°30
Alcool total »		5°9
Tanin en g. par litre	1,04	1,00
Matières minérales en g. par litre	2,36	2,46
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	67,9	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,64	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	40,6	
Azote Sucres totaux, après défécation.	0,38	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		20,3
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété acidulée est assez pauvre en matières azotées, mais d'une richesse saccharine un peu faible. Bien que la défécation ait éliminé 40% de l'azote primitif du moût, le rapport Azote/Sucres/Totaux n'est que très peu inférieur à 0,4, du fait de la teneur un peu faible du moût en sucres. La fermentation n'a pas été complète et le cidre a conservé une certaine teneur en sucres.

M O R B I H A N

Variété : GUILLEVIC (Variété recommandée)

Origine : Cadudal, Le Parco-en-Auray

ELEMENTS DOSES	Récolte 1949-50	
	Moût	Cidre
Date de brassage	30 Nov. 49	
Date de mise en bouteilles		5 Mai 50
Rendement en litres pour 100 kilos	61,0	
Dégustation.	acidulé	acidulé pâle
Densité à 15°C	1060,0	1014,7
Degré réfractométrique à 20°C	14,4	
Extrait sec total en g. par litre	151,4	54,7
Sucres réducteurs en g. par litre	89,0	32,3
Sucres totaux » »	131,7	32,3
Lévulose » »	71,8	28,1
Glucose » »	7,2	4,2
Saccharose » »	41,3	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,54	0,87
Saccharose/Sucres totaux	0,31	
Glucose/Lévulose.	0,23	0,14
Extrait sec réduit en g. par litre	20,7	23,4
pH. à 18°C	3,45	3,90
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre.	3,43	3,28
Acidité volatile » » »		0,20
Acidité fixe » » »		3,08
Alcool acquis pour 100		6°05
Alcool en puissance »		1°8
Alcool total »		7°85
Tanin en g. par litre	0,6	0,6
Matières minérales en g. par litre	2,45	3,05
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	61,6	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,46	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	54,6	
Azote Sucres totaux, après défécation.	0,41	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		23,8
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est pauvre en matières azotées. La défécation ayant éliminé 11,3% des matières azotées, le rapport Azote/Sucres/Totaux est égal à 0,41 : de ce fait, le cidre s'est stabilisé naturellement avant fermentation complète des sucres.

Cidre spécial, rappelant un vin blanc.

M O R B I H A N

Variété : MARTINAIS

Origine : C.E.T.A., Moulin de la Haie, St-Dolay

ELEMENTS DOSES	Récolte 1956-57	
	Moût	Cidre
Date de brassage	26 Déc. 56	
Date de mise en bouteilles		3 Juil. 57
Rendement en litres pour 100 kilos	65,5	
Dégustation.	doux	assez sec
Densité à 15°C	1049,5	1004,5
Degré réfractométrique à 20°C	12,00	
Extrait sec total en g. par litre	126,30	29,30
Sucres réducteurs en g. par litre	96,75	9,52
Sucres totaux » »	106,50	
Lévulose » »	60,30	9,0
Glucose » »	36,45	0,52
Saccharose » »	8,60	
Lévulose/Sucres totaux	0,56	
Saccharose/Sucres totaux	0,08	
Glucose/Lévulose.	0,60	0,06
Extrait sec réduit en g. par litre	20,80	20,78
pH. à 18°C	3,74	3,65
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre.	1,61	2,36
Acidité volatile » » »		0,56
Acidité fixe » » »		1,80
Alcool acquis pour 100		5°5
Alcool en puissance »		0°5
Alcool total »		6°0
Tanin en g. par litre	1,56	1,60
Matières minérales en g. par litre	2,03	2,31
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	63,7	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,60	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	47,6	
Azote Sucres totaux, après défécation.	0,46	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		24,5
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		néant

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est d'une richesse moyenne en matières azotées. La défécation n'ayant éliminé que 25% des matières azotées, le rapport Azote/Sucres/Totaux est resté supérieur à 0,4 : de ce fait, la fermentation du cidre a été presque complète et le cidre n'a conservé que très peu de sucre.

Variété apte à la production de cidres secs et d'eaux-de-vie.

M O R B I H A N

Variété : PEAU DE CHIEN (Kroc'hen Ki) (Variété recommandée)

Origine : Cadudal, Le Parco-en-Auray

ELEMENTS DOSES	Récolte 1950-51	
	Moût	Cidre
Date de brassage	29 Nov. 50	
Date de mise en bouteilles		27 Juin 51
Rendement en litres pour 100 kilos	60,8	
Dégustation	doux	doux-amer
Densité à 15°C	1065,0	1013,1
Degré réfractométrique à 20°C	16,0	
Extrait sec total en g. par litre	164,6	53,72
Sucres réducteurs en g. par litre	95,2	28,38
Sucres totaux » »	142,7	28,38
Lévulose » »	69,5	27,30
Glucose » »	25,7	1,08
Saccharose » »	47,1	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,48	
Saccharose/Sucres totaux	0,33	
Glucose/Lévulose	0,37	0,04
Extrait sec réduit en g. par litre	22,9	26,34
pH. à 18°C	4,15	4,13
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	1,62	1,96
Acidité volatile » » »		0,49
Acidité fixe » » »	1,62	1,47
Alcool acquis pour 100		6°6
Alcool en puissance »		1°6
Alcool total »		8°2
Tanin en g. par litre	2,80	2,58
Matières minérales en g. par litre	3,15	3,15
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	72,1	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,50	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	49,7	
Azote Sucres totaux, après défécation	0,36	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		21,0
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est d'une richesse moyenne en azote. La défécation ayant éliminé 31% de l'azote primitif du moût, le rapport Azote/Sucres/Totaux est légèrement inférieur à 0,4 : de ce fait, la fermentation n'a pas été complète et le cidre a conservé une certaine teneur en sucres.

Variété : PENN CHOPINE

Origine : Vve Abraham, Meudan-en-Auray

ELEMENTS DOSES	Récolte 1952-53	
	Moût	Cidre
Date de brassage	3 Nov. 52	
Date de mise en bouteilles		20 Août 53
Rendement en litres pour 100 kilos	63,3	
Dégustation.	acidulé	acidulé
Densité à 15°C	1050,5	1009,5
Degré réfractométrique à 20°C		
Extrait sec total en g. par litre	127,82	41,5
Sucres réducteurs en g. par litre	93,50	21,86
Sucres totaux » »	108,25	21,86
Lévulose » »	74,50	19,7
Glucose » »	18,0	2,16
Saccharose » »	14,75	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,69	
Saccharose/Sucres totaux	0,14	
Glucose/Lévulose.	0,24	0,10
Extrait sec réduit en g. par litre	20,57	20,64
pH. à 18°C	3,40	3,42
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre.	3,14	3,43
Acidité volatile » » »		0,24
Acidité fixe » » »		3,19
Alcool acquis pour 100		5°3
Alcool en puissance »		1°2
Alcool total »		6°5
Tanin en g. par litre	1,20	1,04
Matières minérales en g. par litre	1,85	2,10
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	51,8	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,48	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	31,5	
Azote Sucres totaux, après défécation.	0,30	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		15,7
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		15,3

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété acidulée est naturellement pauvre en matières azotées. La défécation ayant éliminé 49% des matières azotées, le rapport Azote/Sucres/Totaux est inférieur à 0,4 : la fermentation a cependant été assez complète et le cidre n'a conservé qu'une certaine douceur.

M O R B I H A N

Variété : POMME DE MOI (Variété recommandée)

Origine : Ecole d'Agriculture de la Touche, Ploërmel
Arbre N° 57 H 1 et 57 H 2, Grand Verger

ELEMENTS DOSES	Récolte 1952-53	
	Moût	Cidre
Date de brassage	26 Nov. 52	
Date de mise en bouteilles		4 Sept. 53
Rendement en litres pour 100 kilos	61,2	
Dégustation	doux légèrt acidulé	acidulé
Densité à 15°C	1055,8	1017,2
Degré réfractométrique à 20°C	13,48	
Extrait sec total en g. par litre	140,75	58,9
Sucres réducteurs en g. par litre	105,5	34,9
Sucres totaux » »	118,0	34,9
Lévulose » »	88,7	32,70
Glucose » »	16,8	2,2
Saccharose » »	11,3	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,75	
Saccharose/Sucres totaux	0,09	
Glucose/Lévulose	0,18	0,06
Extrait sec réduit en g. par litre	23,75	25,0
pH. à 18°C	3,27	3,32
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	3,38	3,77
Acidité volatile » » »		0,31
Acidité fixe » » »		3,46
Alcool acquis pour 100		5°0
Alcool en puissance »		2°0
Alcool total »		7°0
Tanin en g. par litre	1,32	1,44
Matières minérales en g. par litre	1,95	2,15
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	37,8	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,32	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	26,6	
Azote Sucres totaux, après défécation	0,23	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		16,8
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		84,4

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété acidulée est naturellement pauvre en matières azotées. La défécation ayant insolubilisé 29% des matières azotées, le rapport Azote/Sucres/Totaux est inférieur à 0,4 : de ce fait, la fermentation n'a pas été complète et le cidre est resté doux.

Variété acidulée intéressante à utiliser pour remonter l'acidité des cidres doux de variétés douces, douces-amères et amères.

M O R B I H A N

Variété : PORTIER (Variété recommandée)

Origine : Ecole d'Agriculture de Ploërmel
Arbre N° 57 - H - 15

ELEMENTS DOSES	Récolte 1953-54	
	Moût	Cidre
Date de brassage	2 Déc. 53	
Date de mise en bouteilles		20 Sept. 54
Rendement en litres pour 100 kilos	50,5	
Dégustation.	aigre	acide
Densité à 15°C	1056,8	1015,5
Degré réfractométrique à 20°C	13,9	
Extrait sec total en g. par litre	143,35	56,25
Sucres réducteurs en g. par litre	101,25	34,1
Sucres totaux » »	121,0	34,1
Lévulose » »	83,4	25,5
Glucose » »	17,85	8,6
Saccharose » »	19,6	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,68	
Saccharose/Sucres totaux	0,16	
Glucose/Lévulose.	0,21	0,33
Extrait sec réduit en g. par litre	23,35	23,75
pH. à 18°C	3,35	2,90
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre.	5,39	5,44
Acidité volatile » » »		0,61
Acidité fixe » » »		4,83
Alcool acquis pour 100		5°3
Alcool en puissance »		2°0
Alcool total »		7°3
Tanin en g. par litre	2,16	2,0
Matières minérales en g. par litre	2,27	2,52
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	49,70	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,41	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre		
Azote Sucres totaux, après défécation.		
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		15,4
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		48,6

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété aigre est assez pauvre en matières azotées. Les variétés aigres ne défèquent pas,le rapport Azote/Sucres/ Totaux est resté égal à 0,4 : de ce fait, la fermentation n'a pas été complète et le cidre est resté demi-doux.

Variété aigre à utiliser pour relever l'acidité des cidres doux de pommes douces et douces-amères, apte à la fabrication des jus de pommes et des concentrés de jus de pommes.

M A Y E N N E

Variété : PETIT DAMELOT (Variété recommandée)

Origine : Hureau, Les Vignes à Laval
Arbre N° 53 - 36

ELEMENTS DOSES	Récolte 1950-51	
	Moût	Cidre
Date de brassage	22 Nov. 50	
Date de mise en bouteilles		13 Août 51
Rendement en litres pour 100 kilos	43,6	
Dégustation.	doux	doux
Densité à 15°C	1073,2	1039,7
Degré réfractométrique à 20°C	18,0	
Extrait sec total en g. par litre	189,2	117,18
Sucres réducteurs en g. par litre	133,2	89,76
Sucres totaux » »	165,1	89,76
Lévulose » »	103,2	73,42
Glucose » »	30,0	16;34
Saccharose » »	30,8	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,62	
Saccharose/Sucres totaux	0,18	
Glucose/Lévulose.	0,29	0,18
Extrait sec réduit en g. par litre	25,1	28,42
pH. à 18°C	4,20	4,15
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre.	1,22	2,15
Acidité volatile » » »		0,56
Acidité fixe » » »	1,22	1,59
Alcool acquis pour 100		3°90
Alcool en puissance »		5°20
Alcool total »		9°10
Tanin en g. par litre	2,80	2,54
Matières minérales en g. par litre	2,79	2,81
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	63,7	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,38	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	28,7	
Azote Sucres totaux, après défécation.	0,19	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		17,5
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est pauvre en matières azotées. La défécation ayant éliminé 54% de l'azote primitif du moût, le rapport Azote/Sucres/Totaux est très inférieur à 0,4 : de ce fait, la fermentation s'est arrêtée bien avant disparition complète des sucres et le cidre a conservé une forte teneur en sucres.

Variété d'élite spécialement apte à la fabrication des cidres se conservant naturellement doux.

M A Y E N N E

Variété : ROBERT DE RENNES (Variété recommandée)

Origine : Désillères, Evron
Arbre N° 53-21

ELEMENTS DOSES	Récolte 1950-51	
	Moût	Cidre
Date de brassage	4 Déc. 50	
Date de mise en bouteilles		27 Juin 51
Rendement en litres pour 100 kilos	58,1	
Dégustation	doux	doux
Densité à 15°C	1042,1	1015,2
Degré réfractométrique à 20°C	10,3	
Extrait sec total en g. par litre	105,3	48,03
Sucres réducteurs en g. par litre	81,2	32,0
Sucres totaux » »	90,0	32,0
Lévulose » »	45,7	29,85
Glucose » »	15,5	2,15
Saccharose » »	9,6	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,73	
Saccharose/Sucres totaux	0,10	
Glucose/Lévulose	0,23	0,07
Extrait sec réduit en g. par litre	16,3	17,03
pH. à 18°C	4,20	3,77
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	0,88	1,76
Acidité volatile » » »		0,27
Acidité fixe » » »	0,88	1,49
Alcool acquis pour 100		3°4
Alcool en puissance »		1°8
Alcool total »		5°2
Tanin en g. par litre	1,12	1,08
Matières minérales en g. par litre	1,78	1,89
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	74,9	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,83	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	26,6	
Azote Sucres totaux, après défécation	0,36	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		18,9
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est assez riche en matières azotées et pauvre en sucres. La défécation ayant éliminé 64% de l'azote primitif du moût, le rapport Azote/Sucres/Totaux est légèrement inférieur à 0,4 : de ce fait, la fermentation n'a pas été complète et le cidre a conservé une certaine teneur en sucres.

Malheureusement, le moût de cette variété est pauvre en sucres.

M A Y E N N E

Variété : GILET ROUGE

Origine : Verger Pomologique d'Ernée

ELEMENTS DOSES	Récolte 1951-52 Moût	Cidre
Date de brassage	15 Nov. 51	
Date de mise en bouteilles		2 Août 52
Rendement en litres pour 100 kilos	63,7	
Dégustation.	acidulé	doux acide
Densité à 15°C	1045,5	1026,5
Degré réfractométrique à 20°C	11,2	
Extrait sec total en g. par litre	113,94	75,10
Sucres réducteurs en g. par litre	82,25	60,5
Sucres totaux » »	99,25	60,5
Lévulose » »	65,60	48,20
Glucose » »	16,65	12,30
Saccharose » »	15,40	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,66	
Saccharose/Sucres totaux	0,15	
Glucose/Lévulose.	0,25	0,25
Extrait sec réduit en g. par litre	15,69	15,60
pH. à 18°C	4,15	3,30
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre.	3,87	4,12
Acidité volatile » » »		0,29
Acidité fixe » » »		3,83
Alcool acquis pour 100		2°2
Alcool en puissance »		3°5
Alcool total »		5°7
Tanin en g. par litre	1,44	1,52
Matières minérales en g. par litre	2,20	2,38
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	37,1	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,37	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	21,0	
Azote Sucres totaux, après défécation.	0,22	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		15,4
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		38,0

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est très pauvre en matières azotées. La défécation ayant encore éliminé 43% des matières azotées, le rapport Azote/Sucres/Totaux est très inférieur à 0,4, bien que la richesse saccharine du moût soit faible. De ce fait, le cidre s'est stabilisé à densité élevée.

Variété acidulée apte à la fabrication de jus de pommes et concentrés de jus de pommes et à la fabrication de cidres se conservant naturellement doux.

M A Y E N N E

Variété : JAMETTE (Variété recommandée)

Origine : Verger Pomologique d'Ernée

ELEMENTS DOSES	Récolte 1951-52	
	Moût	Cidre
Date de brassage	3 Déc. 51	
Date de mise en bouteilles		2 Août 52
Rendement en litres pour 100 kilos	57,8	
Dégustation.	doux amer	doux amer
Densité à 15°C	1052,6	1014,6
Degré réfractométrique à 20°C	13,2	
Extrait sec total en g. par litre	133,5	53,1
Sucres réducteurs en g. par litre	102,0	32,7
Sucres totaux » »	113,0	32,7
Lévulose » »	75,2	31,8
Glucose » »	26,8	0,90
Saccharose » »	10,1	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,66	
Saccharose/Sucres totaux	0,09	
Glucose/Lévulose.	0,38	0,03
Extrait sec réduit en g. par litre	21,5	21,4
pH. à 18°C	3,77	3,50
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre.	1,12	1,96
Acidité volatile » » »		0,19
Acidité fixe » » »		1,77
Alcool acquis pour 100		5°0
Alcool en puissance »		1°1
Alcool total »		6°1
Tanin en g. par litre	2,80	2,75
Matières minérales en g. par litre	1,46	1,82
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	63,7	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,56	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	45,5	
Azote Sucres totaux, après défécation.	0,41	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		23,8
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		49,0

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est assez pauvre en matières azotées. Bien que la défécation ait encore éliminé 28% des matières azotées, le rapport Azote/Sucres/Totaux n'est pas inférieur à 0,4 du fait d'une richesse saccharine un peu faible. Le cidre s'est stabilisé en conservant une certaine densité.

Variété apte à la fabrication de cidres se conservant naturellement doux.

S A R T H E

Variété : DOUX NORMANDIE (Variété recommandée)

Origine : Egon, La Poissonnerie, Joué-l'Abbé

ELEMENTS DOSES	Récolte 1950-51	
	Moût	Cidre
Date de brassage	22 Jan. 51	
Date de mise en bouteilles		13 Aout 51
Rendement en litres pour 100 kilos	58,7	
Dégustation.	doux	doux
Densité à 15°C	1057,3	1033,7
Degré réfractométrique à 20°C	14,0	
Extrait sec total en g. par litre	144,1	95,77
Sucres réducteurs en g. par litre	100,5	73,92
Sucres totaux » »	123,2	73,92
Lévulose » »	85,5	63,56
Glucose » »	15,0	10,36
Saccharose » »	23,7	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,69	
Saccharose/Sucres totaux	0,19	
Glucose/Lévulose.	0,17	0,12
Extrait sec réduit en g. par litre	21,9	22,85
pH. à 18°C	4,30	4,33
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre.	1,08	1,91
Acidité volatile » » »		0,68
Acidité fixe » » »	1,08	1,23
Alcool acquis pour 100		3°2
Alcool en puissance »		4°2
Alcool total »		7°4
Tanin en g. par litre	1,16	1,20
Matières minérales en g. par litre	3,12	3,48
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	36,4	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,29	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	21,0	
Azote Sucres totaux, après défécation.	0,17	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		15,4
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est très pauvre en matières azotées. La défécation ayant encore éliminé 42% de l'azote primitif du moût, le rapport Azote/Sucres/Totaux est bien au-dessous de 0,4 : de ce fait, la fermentation s'est arrêtée très tôt et le cidre a conservé une forte teneur en sucres.

Variété spécialement apte à la fabrication de cidres se conservant naturellement doux.

S A R T H E

Variété : ROUSSE DE LA SARTHE (Variété recommandée)

Origine : Labelle, La Croix Commerveil
Arbre N° 73-7

ELEMENTS DOSES	Récolte 1950-51	
	Moût	Cidre
Date de brassage	10 Jan. 51	
Date de mise en bouteilles		27 Juin 51
Rendement en litres pour 100 kilos	54,7	
Dégustation.	doux	doux
Densité à 15°C	1058,3	1020,7
Degré réfractométrique à 20°C	14,1	
Extrait sec total en g. par litre	147,6	66,85
Sucres réducteurs en g. par litre	111,0	44,20
Sucres totaux » »	128,2	44,20
Lévulose » »	88,9	38,67
Glucose » »	22,1	5,53
Saccharose » »	14,9	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,69	
Saccharose/Sucres totaux	0,11	
Glucose/Lévulose.	0,24	0,12
Extrait sec réduit en g. par litre	20,4	23,65
pH. à 18°C	4,22	4,25
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre.	1,22	1,41
Acidité volatile » » »		0,34
Acidité fixe » » »	1,22	1,07
Alcool acquis pour 100		4°8
Alcool en puissance »		2°5
Alcool total »		7°3
Tanin en g. par litre	1,14	1,10
Matières minérales en g. par litre	2,85	3,0
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	54,6	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,42	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	30,8	
Azote Sucres totaux, après défécation.	0,29	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		16,1
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est pauvre en matières azotées. Bien que la défécation ne se soit pas produite, les lies ont éliminé par entraînement 43% de l'azote primitif du moût : de ce fait, la fermentation n'a pas été complète et le cidre est resté doux.

Variété spécialement apte à la fabrication de cidres se conservant naturellement doux.

S A R T H E

Variété : TARDIVE DE LA SARTHE (Variété recommandée)

Origine : Loiseau, Champaissant
Arbre N° E 11

ELEMENTS DOSES	Récolte 1950-51	
	Moût	Cidre
Date de brassage	17 Jan. 51	
Date de mise en bouteilles		13 Août 51
Rendement en litres pour 100 kilos	61,4	
Dégustation.	doux-amer	doux-amer
Densité à 15°C	1060,0	1016,5
Degré réfractométrique à 20°C	14,4	
Extrait sec total en g. par litre	149,0	60,7
Sucres réducteurs en g. par litre	96,3	36,28
Sucres totaux » »	129,0	36,28
Lévulose » »	85,0	35,15
Glucose » »	11,3	1,13
Saccharose » »	31,7	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,65	
Saccharose/Sucres totaux	0,24	
Glucose/Lévulose.	0,13	0,03
Extrait sec réduit en g. par litre	21,0	25,42
pH. à 18°C	4,20	4,35
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre.	1,52	1,78
Acidité volatile » » »		0,41
Acidité fixe » » »	1,52	1,37
Alcool acquis pour 100		5°5
Alcool en puissance »		2°05
Alcool total »		7°55
Tanin en g. par litre	3,24	3,08
Matières minérales en g. par litre	3,10	3,15
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	61,2	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,47	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	38,5	
Azote Sucres totaux, après défécation.	0,30	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		15,4
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est pauvre en matières azotées. La défécation ayant éliminé 36% de l'azote primitif du moût, le rapport Azote / Sucres/Totaux est inférieur à 0,4 : de ce fait, la fermentation n'a pas été complète et le cidre est resté doux.

Cette variété convient à la fabrication des cidres se conservant naturellement doux.

BASSES-PYRENEES

Variété : COCO GORIA

Origine : Gracey, Haranederrea, Ascain

ELEMENTS DOSES	Récolte 1951-52	
	Moût	Cidre
Date de brassage	19 Déc. 52	
Date de mise en bouteilles		11 Juin 52
Rendement en litres pour 100 kilos	66,2	
Dégustation.	acidulé	acidulé
Densité à 15°C	1044,0	1016,5
Degré réfractométrique à 20°C		
Extrait sec total en g. par litre	109,55	50,75
Sucres réducteurs en g. par litre	75,25	33,55
Sucres totaux » »	92,35	33,55
Lévulose » »	56,5	28,2
Glucose » »	18,75	5,35
Saccharose » »	16,5	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,61	
Saccharose/Sucres totaux	0,17	
Glucose/Lévulose.	0,33	0,15
Extrait sec réduit en g. par litre	18,20	18,2
pH. à 18°C	3,60	3,48
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre.	3,67	3,92
Acidité volatile » » »		0,22
Acidité fixe » » »		3,70
Alcool acquis pour 100		3°6
Alcool en puissance »		1°9
Alcool total »		5°5
Tanin en g. par litre	0,96	1,0
Matières minérales en g. par litre	2,13	2,2
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	45,5	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,50	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	35,0	
Azote Sucres totaux, après défécation.	0,38	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		23,0
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		51,0

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est pauvre en matières azotées. La défécation ayant encore éliminé 22,6% des matières azotées, le rapport Azote/Sucres/Totaux est légèrement inférieur à 0,4, bien que la richesse saccharine de ce moût soit très faible. Le cidre s'est donc stabilisé en restant encore doux.

Attention ! Date de brassage : lire 19 Déc. 51
et non 19 Déc. 52

Variété : MANDO BURUA

Origine : Gracey, Haranederrea, Ascain

ELEMENTS DOSES	Récolte 1951-52 Moût	Cidre
Date de brassage	10 Déc. 51	
Date de mise en bouteilles		2 Août 52
Rendement en litres pour 100 kilos	56,7	
Dégustation.	doux	doux
Densité à 15°C	1059,0	1023,4
Degré réfractométrique à 20°C	14,5	
Extrait sec total en g. par litre	148,85	75,85
Sucres réducteurs en g. par litre	110,25	50,05
Sucres totaux » »	125,5	50,05
Lévulose » »	89,8	49,5
Glucose » »	20,45	0,55
Saccharose » »	13,90	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,72	
Saccharose/Sucres totaux	0,11	
Glucose/Lévulose.	0,22	0,01
Extrait sec réduit en g. par litre	24,35	26,80
pH. à 18°C	4,30	3,40
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre.	1,27	2,65
Acidité volatile » » »		0,24
Acidité fixe » » »		2,41
Alcool acquis pour 100		4°6
Alcool en puissance »		2°85
Alcool total »		7°45
Tanin en g. par litre	1,84	1,60
Matières minérales en g. par litre	1,56	1,75
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	93,1	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,74	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	41,3	
Azote Sucres totaux, après défécation.	0,42	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		22,4
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		47,0

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est assez riche en matières azotées. La défécation ayant éliminé 56,7% des matières azotées, le rapport Azote/Sucres/Totaux est très voisin de 0,4 : de ce fait, le cidre s'est stabilisé avant fermentation complète.

Variété spécialement apte à la fabrication de cidres se conservant naturellement doux.

Variété : MERKALIÑA

Origine : Gracey, Haranederrea, Ascain

ELEMENTS DOSES	Récolte 1951-52 Moût	Cidre
Date de brassage	10 Déc. 51	
Date de mise en bouteilles		2 Août 52
Rendement en litres pour 100 kilos	61,9	
Dégustation.	doux	sec
Densité à 15°C	1055,2	1005,0
Degré réfractométrique à 20°C	13,6	
Extrait sec total en g. par litre	140,95	35,05
Sucres réducteurs en g. par litre	109,7	15,3
Sucres totaux » »	121,1	15,3
Lévulose » »	80,5	13,3
Glucose » »	29,7	2,0
Saccharose » »	11,4	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,69	
Saccharose/Sucres totaux	0,09	
Glucose/Lévulose.	0,36	0,15
Extrait sec réduit en g. par litre	20,85	20,75
pH. à 18°C	4,20	3,60
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre.	1,07	1,91
Acidité volatile » » »		0,20
Acidité fixe » » »		1,71
Alcool acquis pour 100		6°6
Alcool en puissance »		0°8
Alcool total »		7°4
Tanin en g. par litre	2,08	2,08
Matières minérales en g. par litre	2,19	2,32
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	93,8	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,80	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	54,6	
Azote Sucres totaux, après défécation.	0,47	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		23,0
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		44,0

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est riche en matières azotées. Bien que la défécation ait éliminé 41% des matières azotées, le rapport Azote/Sucres/Totaux reste légèrement supérieur à 0,4 : de ce fait, la fermentation du cidre a été pratiquement complète.

Variété : PATZULUA

Origine : Gracey, Haranederrea, Ascain

ELEMENTS DOSES	Récolte 1951-52 Moût	Cidre
Date de brassage	17 Déc. 51	
Date de mise en bouteilles		17 Mars 52
Rendement en litres pour 100 kilos	63,0	
Dégustation.	doux	sec
Densité à 15°C	1052,0	1000,6
Degré réfractométrique à 20°C	12,8	
Extrait sec total en g. par litre	131,96	23,6
Sucres réducteurs en g. par litre	80,50	3,15
Sucres totaux » »	113,0	3,15
Lévulose » »	71,8	2,85
Glucose » »	8,7	0,30
Saccharose » »	31,8	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,63	
Saccharose/Sucres totaux	0,28	
Glucose/Lévulose.	0,12	0,10
Extrait sec réduit en g. par litre	19,96	21,45
pH. à 18°C	4,80	3,70
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre.	1,18	2,60
Acidité volatile » » »		0,19
Acidité fixe » » »		2,41
Alcool acquis pour 100		6°4
Alcool en puissance »		néant
Alcool total »		6°4
Tanin en g. par litre	1,28	1,92
Matières minérales en g. par litre	2,59	3,0
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	124,6	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	1,1	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	93,8	
Azote Sucres totaux, après défécation.	0,84	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		32,2
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		33,0

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est riche en matières azotées. La défécation n'ayant éliminé que 24,7% des matières azotées, le rapport Azoté/Sucres/Totaux est très supérieur à 0,4 : de ce fait, ce cidre est devenu sec rapidement.

BASSES-PYRENEES

Variété : URDAN ITHURI

Origine : Gracey, Haranederrea, Ascain

ELEMENTS DOSES	Récolte 1951-52	
	Moût	Cidre
Date de brassage	28 Nov. 51	
Date de mise en bouteilles		11 Juin 52
Rendement en litres pour 100 kilos	64,1	
Dégustation	doux	sec
Densité à 15°C	1047,5	1000,0
Degré réfractométrique à 20°C		
Extrait sec total en g. par litre	117,95	20,45
Sucres réducteurs en g. par litre	78,75	2,25
Sucres totaux » »	100,5	2,25
Lévulose » »	68,2	2,10
Glucose » »	10,55	0,15
Saccharose » »	21,4	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,68	
Saccharose/Sucres totaux	0,21	
Glucose/Lévulose	0,15	0,07
Extrait sec réduit en g. par litre	18,45	19,2
pH. à 18°C	4,25	3,60
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	0,93	2,16
Acidité volatile » » »		0,12
Acidité fixe » » »		2,04
Alcool acquis pour 100		6°1
Alcool en puissance »		néant
Alcool total »		6°1
Tanin en g. par litre	1,60	1,48
Matières minérales en g. par litre	1,65	1,72
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	71,4	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,71	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	38,5	
Azote Sucres totaux, après défécation	0,4	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		21,0
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		47,0

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est assez pauvre en matières azotées. Bien que la défécation ait éliminé 46% des matières azotées, le rapport Azote/Sucres/Totaux n'est pas inférieur à 0,4, du fait de la faible richesse saccharine du moût. De ce fait, le cidre a fermenté complètement.

TABLE ALPHABETIQUE

des

VARIETES de POMMES

- T O M E I -

	Pages
AVALOU BELEIEN	22
BAUDIERE	36
BEDAN	35
BINET VIOLET	64
BLANC MOLLET	37
CAHOUA	8
CAZO GRIS	65
CAZO JAUNE	9
CHAPERONNAIS	10
CHARLES PITRE	11
CHATELET	58
CHERUBINE	38
CHEVALIER JAUNE	12
C'HWERO BRIZ	23
C'HWERO ROUS	24
C'HWERO RU	25
COCO	59
COCO GORIA	87
COETQUENTEL	13
COQUERELLE	39
DEUX SOEURS	26
DOL MALTRANCHE	60
DOMAINE DU CALVADOS	66
DOUS BIHAN KER SIMON	27
DOUS BLOC'HIC BIHAN	28
DOUS COËT LIGNE	68
DOUS GLAZ	67
DOUS MOËN	29
DOUS ROUS BIHAN	30
DOUX AMER GRIS	40
DOUX BOUVET	41
DOUX COURSIER	42
DOUX CRASSEUX	43
DOUX D'AOUT	14
DOUX DE LA LAUNETTE	71
DOUX D'HENRIEUX	61
DOUX EVEQUE	69
DOUX EVEQUE JAUNE	15
DOUX EVEQUE BRIZ	31
DOUX FRANÇAIS	44
DOUX JOSEPH	45
DOUX LALOUET	46
DOUX NORMAND	16
DOUX NORMANDIE	84

.. /..

	Pages
FERTILE	47
FIL JAUNE	72
FREQUIN ROUGE	48
GERARD	49
GILET ROUGE	82
GOUIHANNEC	73
GROS DOUX	50
GUILLEVIC	74
JAMETTE	83
JAUNE DE VITRÉ	51
JEANNE RENARD	17
KERMERIEN	32
MANDO BURUA	88
MARIE MENARD	18
MARTIN FESSARD	52
MARTINAIS	75
MERKALIÑA	89
ORGE PEPIN	53
PATZULUA	90
PEAU DE CHIEN	76
PENN CHOPINE	77
PETIT DAMELOT	80
PETIT DOUX	54
PETIT GARS	19
PETIT GILET ROUGE DE JANZE	55
PIMENT	62
POMME DE MIEL	63
POMME DE MOI	78
PONTCADEUC	20
PORTIER	79
PRAT YEOT	33
QUEUE TORTE (DOUX DEVAULT-DOUX RAILLE)	56
REINE DES POMMES (DOUX GESLIN)	70
ROBERT DE RENNES	81
ROUSSE DE LA SARTHE	85
STANG RU	34
TARDIVE DE LA SARTHE	86
TESNIERES	57
URDAN ITHURI	91
VILLEBERY	21

N.B.- Dans la partie "OBSERVATIONS" de chaque tableau, lire :
rapport Azote/Sucres totaux
pour rapport Azote/Sucres/Totaux